

BM | Traiteur organisateur de réception (TOR)



Le traiteur organisateur de réception

Le traiteur organisateur de réception conçoit, organise et réalise des prestations de traiteur pour des réceptions à thème ou liées à un événement. Il fonctionne à la commande et s'occupe de la livraison sur place. Le jour de la manifestation, il dresse le cocktail ou le buffet, veille au bon déroulement et coordonne l'ensemble du service. Le traiteur peut également préparer des plats cuisinés, prêt à être emportés par ses clients.

Objectifs de la formation

La formation **BM Traiteur organisateur de réception** permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Commercialiser, organiser et assurer la totalité d'une réception, d'une prestation traiteur de qualité, avec du personnel qualifié et compétent,
- Apporter des compétences de création, de management et de développement de l'activité traiteur organisateur de réception au sein d'une entité de type artisanal.

Contenu de la formation

Enseignements généraux

- Fonction entrepreneuriale
- Fonction commerciale
- Fonction économique et financière
- Fonction gestion des ressources humaines
- Fonction formation et accompagnement de l'apprenant
- Fonction communiquer à l'international (anglais)

Enseignements techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Résolution de problèmes

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 1 jour par semaine de cours théoriques et pratiques au CFA



Campus

Ploufragan



Prérequis

Être titulaire d'un Bac Pro Restauration, Bac Pro Alimentation, Brevet Professionnel Restauration cuisine et salle ou Restauration
Nous consulter



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre

- Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations
- Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement.
- Admission sur dossier et possibilité d'entretien
- Nous consulter.



Durée

A minima 780h - Parcours en 2 ans
Réduction de durée suivant profil



Validation

Brevet de Maîtrise Traiteur organisateur de réception, diplôme CMA France, de niveau 5, inscrit au RNCP*



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

Absence de résultat représentatif
Taux de réussite aux examens

Absence de résultat représentatif
Taux de satisfaction

Absence de résultat représentatif
Taux d'insertion dont en poursuite d'étude

Absence de résultat représentatif
Taux de rupture

Qualités & profils requis

- Capacité d'organisation
- Capacité à mémoriser
- Capacité à travailler en équipe
- Bonne résistance physique
- Créatif et curieux
- Capacité d'adaptation
- Bonne dextérité

Entreprises conseillées

- Restaurant gastronomique
- Restaurant traditionnel
- Traiteur réception et événementiel
- Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

Modalités pédagogiques & évaluations

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Épreuves ponctuelles en fin de formation

- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le campus
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au campus
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

Moyens techniques

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources

Poursuites d'études

D'autres poursuites d'étude sont possibles. Consultez le site de [l'Onisep](https://www.onisep.fr)

Perspectives professionnelles

- Responsable de l'organisation et du management de l'ensemble d'une réception, d'un événement ou responsable du secteur Traiteur d'une entreprise

Contactez les campus

Campus de Dinan-Auceleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC
02 96 76 27 37
conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr

Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN
02 96 76 27 27
conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER
02 98 76 46 35
campusquimper@cma-bretagne.fr

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Montgolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

Campus de Vannes

10 Boulevard des Îles - 56000 VANNES
02 97 63 95 10
conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr

