



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
- 5 semaines de congés payés à prendre durant les périodes en entreprises



Lieux de formation

Saint-Brieuc - 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.



Validation

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



Durée

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



Type de contrat

Alternance



Frais de 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 réponse Taux de réussite aux examens

Absence de réponse Taux de satisfaction

Absence de réponse Taux d'insertion dont en poursuite d'étude

Absence de réponse Taux de rupture

**QUALITÉS & PROFIL 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

**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 CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- 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'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**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.

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES****EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne 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.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOUGÈRES

cmaformation-fougeres@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10

