

CQP Certification qualification professionnelle

Traiteur Organisateur de Réception

Pré requis

BAC Général ou plus (BTS, DUT...)
 BAC PROAlimentation ou Restauration ou autre
 + Suivi d'un test et entretien

Objectif de la formation

Former de futurs professionnels spécialisés dans l'activité Traiteur Organisation de Réception
 Capables de **commercialiser**, d'**organiser** et d'**assurer** la **totalité d'une réception, d'une prestation Traiteur de Qualité** avec du personnel qualifié et compétent.

Qualités requises

Présentation soignée, intérêt affirmé pour la culture gastronomique, sens de l'accueil et des relations humaines, goût de la création et de la gestion, sens de l'organisation et du travail en équipe, capacité d'animer une équipe, dynamisme et grande capacité d'adaptation aux changements.

Organisation des cours

Durée : 2 ans,

Statut : en contrat de professionnalisation (75% du temps en entreprise, 25% du temps en CFA)

Alternance : en période scolaire

CFA	Entreprise	CFA	Entreprise	CFA	Entreprise
6 sem (2+4)	10 sem	5 sem	5 sem	5 sem	8 sem + 1 mois été

Les 4 grands axes de la formation

Organisation – Logistique
 Production – Réalisation de la prestation
 Qualité : Sécurité Sanitaire et Culture Gastronomique
 Gestion – Commercialisation

Au centre de formation		En entreprise(s)
Par période de 1 mois en moyenne avec des cours théoriques, des modules thématiques, des travaux interdisciplinaires sur des projets professionnels...		Réalisation de nombreux stages axés sur des thèmes précis avec pour chacun des objectifs pré-déterminés
<u>Les matières générales</u> : Français Communication – Mathématiques appliquées, Langues vivantes (Anglais & Espagnol)		<u>Exemple de stages</u> : Stage sur la préparation, l'organisation Stage sur la mise en place, la réalisation de prestations Stage sur la production Stage sur la livraison, le transport, la logistique Stage sur la partie commerciale...
<u>Les matières spécifiques</u> : Savoirs technologiques (Production/Service) Logistique Management Techniques de commercialisation Sciences Appliquées – Hygiène et Sécurité Œnologie – Analyse sensorielle	Histoire / Géographie de la Gastronomie Gestion appliquée Informatique appliquée Arts appliqués et Décors Projets professionnels (différents buffets et prestations)	

Débouchés professionnels

Les entreprises du secteur Traiteur Organisation de Réception et celles spécialisées dans le domaine de l'événementiel offriront de nombreux débouchés et postes :

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



Centre européen des professions culinaires

CEPROC
19, rue Goubet – 75019 PARIS
Tél : 01 42 39 19 64
www.ceproc.com