

# Brevet de Maîtrise Traiteur Organisateur de Réception

✓ **Diplôme de niveau III (Bac+2)**

## Pré requis

BAC Général ou plus (BTS, DUT...).

BAC PRO Alimentation ou Restauration ou autre.

Sur dossier (Lettre de motivation et CV) suivi d'un entretien de motivation.

## 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.

Apporter des compétences de création, de management et de développement de l'activité traiteur Organisateur de réception au sein d'une entité de type artisanale.

## 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** : Jeunes de moins de 30 ans : En contrat d'apprentissage ou contrat de Professionnalisation (la formation peut également être ouverte à des publics adultes dans le cadre d'un contrat ou période de professionnalisation)

**Alternance pédagogique entre entreprise et CFA** : 75% du temps en entreprise / 25% du temps en CFA par blocs de plusieurs semaines.

Missions et nature des activités de l'apprenti en entreprise :

- Participation aux activités de production (laboratoires de cuisine, pâtisserie, charcuterie....)
- Préparation et organisation des prestations traiteur de réception
- Mise en place et supervision de prestations
- Gestion des activités de livraison, transport, logistique
- Participation aux activités de commercialisation et de vente des prestations
- Management, formation et gestion des équipes de production

Organisation de l'alternance sur une année scolaire :

(calendrier prévisionnel)

| CFA                                 | Entreprise                             | CFA                                     | Entreprise                             | CFA                                   | Entreprise                         | CFA                              | Entreprise                      | CFA                             | Entreprise                  |
|-------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| 4 semaines (septembre à mi-octobre) | 5 semaines (mi-octobre à fin novembre) | 3 semaines (fin novembre à mi-décembre) | 6 semaines (mi-décembre à fin janvier) | 3 semaines (fin janvier à mi-février) | 5 semaines (mi-février à fin mars) | 3 semaines (fin mars à mi-avril) | 9 semaines (mi-avril à mi-juin) | 2 semaines (mi-juin à fin juin) | 8 semaines (juillet + août) |

## Contenu des enseignements au Ceproc

### **5 grands axes :**

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

Modalités pédagogiques : Cours théoriques, modules thématiques, travaux interdisciplinaires sur des projets professionnels, Travaux pratiques dans le cadre de la participation à des manifestations...

### Programme

#### Compétences professionnelles :

Définition, organisation et supervision des prestations traiteur / réception

- Dimensionner et qualifier le projet et les attentes du client (nature de la prestation, thème et contenus des prestations de restauration et prestations événementielles) et être en mesure de le conseiller,
- Chiffrer, Rédiger et présenter ses propositions
- Assurer le suivi commercial du devis

Préparation, organisation et supervision de la prestation

- Ordonnancement des différentes composantes de la prestation (approvisionnements, personnel, logistique, co-traitants et sous-traitants..)
- Management et maîtrise de la qualité

Bilan de la prestation et suivi des règlements

- Facturation, traitement des réclamations, analyse des écarts prévisionnels/réalisations

Création et développement d'une activité traiteur

- Dossier financier, tableaux de bord et analyse de résultats, structuration de sa politique commerciale, gestion des ressources humaines

Matières enseignées : 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)

Compétences transversales : Français, Communication, Mathématiques appliquées, Langues vivantes (Anglais & Espagnol)

### Les débouchés professionnels de la formation T.O.R

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.

19 rue Goubet – 75019 PARIS  
Tél : 01.42.39.19.64

[www.ceproc.com](http://www.ceproc.com)  
[www.facebook.com/CeprocParisFrance](https://www.facebook.com/CeprocParisFrance)