



Le traiteur-organisateur de réceptions

Le/la titulaire du Brevet de Maîtrise assure la direction d'une entreprise de traiteur-organisateur de réception avec ou sans boutique. Il conçoit, organise et réalise une prestation de traiteur-organisateur de réception personnalisée, à thème ou liée à un concept événementiel. Généralement, le traiteur fonctionne à la commande et s'occupe de la livraison sur place. Le jour J, il met le buffet en place, veille au bon timing de la manifestation et coordonne l'ensemble du service. Le traiteur prépare également des plats cuisinés, prêts à être emportés par ses clients.

Objectifs de la formation

Le titulaire du BM TOR doit être capable

- De commercialiser, d'organiser et d'assurer la totalité d'une réception, d'une prestation traiteur de qualité, avec du personnel qualifié et compétent ;
- D'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.

Contenu de la formation

784h de cours réparties sur 2 ans

Modules généraux : 434h

- **Module A :** Fonction entrepreneuriale : 84h
- **Module B :** Fonction commerciale : 78h
- **Module C :** Fonction économique et financière : 108h
- **Module D :** Fonction gestion des ressources humaines : 56h
- **Module E :** Fonction formation et accompagnement de l'apprenant : 56h
- **Module F :** Fonction communiquer à l'international (Anglais) : 52h

Modules professionnels : 350h

- **Pratique professionnelle :** 242h
- **Résolution de problèmes :** 108h

Modalités d'organisation

Par année de formation :

- Un jour par semaine de présence au CFA
- 5 semaines de congés payés (prises durant les semaines en entreprise).



Campus

Ploufragan



Prérequis

Etre titulaire : BAC Pro Restauration, BAC Pro Alimentation, BP 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

Parcours en 2 ans



Validation

Diplôme inscrit au RNCP* :
Brevet de Maîtrise Traiteur Organisateur de Réceptions
Niveau 5



Type de contrat

Alternance



Frais formation

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

Publics en reconversion : Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...)

Frais annexes : repas, nuitées

Qualités & profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Résistance physique
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse, 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 / évaluation

- Examen : contrôle continu et épreuves ponctuelles en fin de première et de deuxième année
- Visite en entreprise
- Séances de tutorat (accompagnement individualisé)
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels

Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Plateaux techniques équipés dont un restaurant d'application
- Salles de cours équipées en moyens numériques
- Centre de ressources multimédias

Poursuites d'études

- Licence (L3)

Perspectives professionnelles

Le titulaire du BM Traiteur Organisateur de Réceptions peut exercer en tant que 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 CFA :

Campus de Dinan-Auceleuc

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

Campus de Ploufragan

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

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER
02 98 76 46 35
campusquimper@cma-bretagne.fr
www.campusdesmetiers29.bzh

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr
www.fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

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

Campus de Vannes

Boulevard des Îles - 56000 VANNES
02 97 63 95 10
conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr
www.cma56.bzh

