

# Traiteur organisateur de réceptions

RNCP12373 · RNCP · Publiée

## L'essentiel

|                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| Niveau de qualification | Niveau 5                   |
| Code(s) NSF             | 221t                       |
| Code(s) ROME            | G1601, G1402, E1107        |
| Type d'enregistrement   | Enregistrement sur demande |
| Date d'échéance         | 12/05/2016                 |

## Certificateur(s)

Chambre de commerce et d'industrie de région Paris-Ile de France (CCI Paris-Ile de France) - Ecole Grégoire-Ferrandi

<http://www.egf.ccip.fr>

## Résumé de la certification

### OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

### ACTIVITÉS VISÉES

Les activités principales du Traiteur Organisateur de Réception s'articulent autour de cinq grands domaines d'activité, qu'il peut être amené à exercer en tout ou partie en fonction du type et de la taille de l'entreprise dans laquelle il travaille d'une part et de son statut de salarié ou de créateur d'entreprise d'autre part.

1. Dans le cadre de sa fonction de vente et conception d'une manifestation, le TOR prend en charge la relation client en amont de la manifestation. A ce titre, il assure la prospection commerciale, élabore avec le client une proposition adaptée à sa demande en terme de concept et de devis et élabore les documents de planification de la manifestation (dossier technique, planning de production,...). Il assure également la production dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur et dans les délais impartis.
2. Dans le cadre de sa fonction d'organisation de la logistique, il est responsable de l'ensemble des flux entrants ou sortants de l'entreprise (matériel, produits alimentaires). Il planifie et organise le transport du matériel et des produits alimentaires ainsi que le nettoyage du site. Il veille au respect des règles d'hygiène et de sécurité propres au transport (conditionnement, respect de la chaîne du froid, respect des règles de chargement,...) et au respect des horaires fixés pour la livraison et le retour du matériel.
3. Dans le cadre de sa fonction de gestion de la manifestation, il est responsable du bon déroulement de la manifestation sur le site. A ce titre, il contrôle l'agencement du lieu, coordonne le travail de l'ensemble des équipes internes ou prestataires (serveurs, maîtres d'hôtel, service décoration, personnel en charge de l'animation,...). Il est en contact permanent avec le client tout au long de la prestation.
4. Dans le cadre de sa fonction de management d'équipe, il assure le recrutement et l'évaluation du personnel (permanent, extras, prestataires,...), gère les plannings du personnel, anime et coordonne l'ensemble des équipes dans le respect de la législation en vigueur.
5. Dans le cadre de sa fonction de gestion d'un centre de profit, il élabore ou fait évoluer la stratégie marketing et commerciale et assure la gestion financière de l'entreprise. Il est également responsable de la gestion des approvisionnements et de la maintenance du matériel.

### COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les capacités attestées :

- \* Concevoir une manifestation
- \* Organiser la logistique d'une réception
- \* Gérer la manifestation

- \* Manager les équipes
- \* Gérer et piloter un centre de profit

## Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS  
 Traiteur Organisateur de réceptions  
 Entreprises de restauration à domicile

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES  
 POLE COMMERCIAL :  
 Directeur commercial,  
 Assistant Commercial  
 Chef de projet  
 POLE PRODUCTION :  
 Chef de cuisine  
 Second de cuisine  
 Chef de poste  
 POLE LOGISTIQUE  
 Responsable logistique

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ  
 A compléter (Reprise)

## Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tension de recrutement (DARES 2024) | Modérée (3/5)<br>Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 1 à 5 sur 5.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Facteurs principaux                 | Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Salaire médian (mensuel)            | 2 072 €                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Diplôme le plus fréquent            | CAP, BEP ou équivalent en transformations (33 % des actifs en emploi)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Familles professionnelles (FAP)     | S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée)<br>S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée)<br>S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs · tension 3/5 (Modérée)<br>S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée)<br>U0X80 — Assistants de la communication · tension 1/5 (Très faible)<br>U0X90 — Cadres de la communication · tension 1/5 (Très faible) |
| Projets de recrutement (BMO 2026)   | 73 103                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Jugés difficiles à recruter         | 53 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Emplois saisonniers                 | 42 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

## Familles professionnelles (FAP)

S1X40 — Cuisiniers  
S1X80 — Chefs cuisiniers  
S2X81 — Agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la gestion des structures de loisirs  
S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration  
U0X80 — Assistants de la communication  
U0X90 — Cadres de la communication

---

## Voies d'accès

### MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Candidature individuelle, VAE

### PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

### COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Le jury est composé de quatre personnes :

50 % de représentants de professionnels en activité

50 % de représentants CCIP et Ecole GREGOIRE FERRANDI

Ø Deux professionnels du secteur de l'hôtellerie restauration

Ø Un Membre du Comité de Direction de l'Ecole Grégoire Ferrandi

Ø Un représentant de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris.

### COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Jury identique

### COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

Oui pour la 3ème année

Jury identique

## Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 12/05/2016

---

## Liens avec d'autres certifications

### ANCIENNES VERSIONS

RNCP1416

## Pour plus d'informations

### LIEN VERS LE DESCRIPTIF

site internet de l'école

### Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/12373/>