

Traiteur-organisateur de réception (BM)

RNCP15078 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Code(s) NSF	334
Formacode(s)	21576, 32094
Code(s) ROME	M1302, D1103
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	18/12/2023

Certificateur(s)

CMA FRANCE · SIRET : 18750004600011

Partenaires habilités

3 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 3 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
CHAMBRE DE METIERS ET DE L ARTISANAT DE LA REGION OCCITANIE, PYRENEES-MEDITERRANEE	1300279310 0018	Former et organiser l'évaluation
CMAR GRAND EST	1300280120 0016	Former et organiser l'évaluation
CMAR NOUVELLE AQUITAINE	1300279230 0015	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire du brevet de maîtrise de traiteur-organisateur de réception assure les activités de supervision de la production et de direction de l'entreprise artisanale :

- Concevoir, organiser et réaliser une prestation de traiteur-organisateur de réception personnalisée, à thème et/ou articulé à un concept évènementiel,
- Gérer les ressources humaines internes et externes (extras, intérimaires, ...) de l'entreprise et les contrats de sous-traitance
- Gérer financièrement et économiquement les prestations et l'entreprise
- Promouvoir l'entreprise au moyen d'actions commerciales et de communication visant à développer sa notoriété et son attractivité, gérer la relation clientèle et prescripteurs
- Créer et développer l'entreprise de traiteur-organisateur de réception avec ou sans boutique.

Le (la) traiteur, organisateur de réception est un professionnel à même de concevoir des manifestations événementielles autour de différents type de restauration.

Il (elle) est capable de proposer des lieux pouvant correspondre à la nature de la réception, des prestataires extérieurs (DJ, fleuristes,...) et surtout, ce qui est le cœur de son métier, une prestation gustative répondant à l'événement et aux attentes du client : proposition de menus, d'association mets-vins et de différentes mises en scène de dressage dans un souci de respect des règles d'hygiène, de sécurité et environnementales.

Il (elle) détermine l'offre de services fournis et coordonne les moyens humains, financiers et logistiques afin d'atteindre les objectifs fixés.

Il (elle) gère la communication en interne (personnel) et en externe (clients, fournisseurs) de l'entreprise et veille au développement de l'image de l'entreprise.

Il (elle) est capable de manager l'entreprise, le laboratoire, de définir sa stratégie globale et d'en diriger sa mise en œuvre.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences ou capacités évaluées

Domaine professionnel

Le titulaire de la certification est un traiteur organisateur de réception hautement qualifié à même de :

- dimensionner avec le client la nature de la prestation attendue pour la réception
- caractériser les propositions et leurs déclinaisons traiteur-organisateur de réception
- rédiger et chiffrer la proposition poste par poste
- assurer le suivi commercial du devis
- prévoir et sélectionner les moyens nécessaires à la réalisation de prestations traiteurs salées et/ou sucrées
- Organiser et gérer les co-traitants et sous-traitants

Domaine transversal

Le titulaire de la certification est capable de :

- Créer et développer une activité de traiteur-organisateur de réception en s'appuyant sur un réseau de partenaires et de professionnels institutionnels.
- Promouvoir l'entreprise de traiteur organisateur de réception en élaborant une stratégie commerciale et en identifiant les moyens d'actions commerciales et de communication adaptée.
- Analyser la santé financière de l'entreprise, mesurer sa rentabilité et proposer des solutions correctives et/ou de développement de l'activité.
- Gérer les ressources humaines de l'entreprise (personnel interne, intérimaires, extras) en respectant les principes de droit du travail.
- Former et accompagner l'apprenant en apprentissage.
- Echanger en langue étrangère dans l'exercice de son métier de traiteur-organisateur de réception.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le traiteur organisateur de réception hautement qualifié exerce principalement en entreprise artisanale du secteur alimentation.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Le titulaire de la certification est un chef d'entreprise artisanale, un porteur de projet de création ou de reprise d'entreprise, un gestionnaire ou un salarié en recherche de qualification et de reconnaissance de son savoir faire dans le domaine du traiteur organisateur de réception

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Réglementation d'activités

Le métier de traiteur organisateur de réception est un métier réglementé. Pour s'installer le chef d'entreprise doit être titulaire au minimum d'un niveau V dans le métier concerné (Décret 98-246 du 2 avril 1998 / article 16I de la loi du 5 juillet 1996).

L'obtention du Brevet de maîtrise délivre également la qualité de maître artisan (Décret 98-246 du 2 avril 1998) à son titulaire.

Ce titre est pour le consommateur une garantie d'une haute maîtrise professionnelle, mais aussi d'une aptitude à la gestion d'entreprise et à la formation des jeunes en apprentissage.

Le métier est soumis :

- Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JOCE L226 du 25 juin 2004)
- Arrêté ministériel du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant (JO du 31 décembre 2009)

- Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour l'activité traiteur de réception (en cours d'élaboration par la CGAD et les professions concernées)
- Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JOCE L226 du 25 juin 2004)
- Arrêté ministériel du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale (JO du 8 août 2006 et JO du 16 mai 2007)
- Arrêté ministériel du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant (JO du 29 décembre 2009)
- Règlement 2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

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)	Très élevée (5/5)
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible, Lien formation-emploi, Conditions de travail contraignantes
Salaire médian (mensuel)	1 700 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (32 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	S0X41 — Charcutiers, traiteurs · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	1 931
Jugés difficiles à recruter	53 %
Emplois saisonniers	15 %
Familles professionnelles (FAP)	L6X00 — Dirigeants de petites et moyennes entreprises de moins de 50 salariés S0X41 — Charcutiers, traiteurs

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

La composition du jury particulier est déterminée par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat. Il comprend en plus de son président (un maître artisan ou son président désigné par la chambre de métiers et de l'artisanat) :

- un ou deux formateurs de la spécialité, autres que les animateurs de la formation,
- un artisan ou un salarié détenteur autant que de possible du Brevet de maîtrise.

Le jury général comprend des membres désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat (lui-même président du jury général) :

- un membre désigné par l'organisation professionnelle représentative du secteur des métiers,
- le directeur départemental du travail de l'emploi et de la formation professionnelle ou son représentant,
- l'Inspecteur d'Académie ou un professeur de l'enseignement technologique désigné par lui,
- des formateurs et ou responsables pédagogiques chargés de la préparation au Brevet de maîtrise, désignés par le président de la chambre de métiers et de l'artisanat ou de l'organisation professionnelle, si elle organise seule la

formation,

- les correcteurs peuvent y être associés autant que de besoin.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION
Idem

COMPOSITION DU JURY — VAE

Le jury VAE présidé par le chef d'entreprise qui exerce une fonction d'arbitrage, doit comporter au moins 4 personnes dont 2 représentants qualifiés de la profession considérée (un chef d'entreprise et un salarié, choisis par le président de la chambre, sur les listes présentées par les organisations professionnelles).

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	6 237 €
Selon la branche	4 248 € – 8 226 €
Prise en charge	Branches concernées
6 237 €	Valeur par défaut · 211 branches
8 226 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
4 248 €	CPNEFP de la charcuterie

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	18/12/2023
-------------------------------------	------------

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP39381

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

info@apcma.fr

Site internet de l'autorité délivrant la certification

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/15078/>