

CQP Traiteur organisateur de réception

RNCP22112 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Sans niveau – le positionnement dans le cadre de national des certifications professionnelles est non déterminé
Code(s) NSF	334w
Code(s) ROME	D1103
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3133 — Charcuterie de détail
Date d'échéance	25/11/2014

Certificateur(s)

Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNE-FP) Charcutier-traiteur et traiteur - Confédération nationale des charcutiers-traiteurs et traiteurs (CNCT)

<http://www.ceproc.com>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le traiteur organisateur de réception est un professionnel intervenant dans les secteurs de l'alimentation et de la restauration.

Il est en charge de l'organisation, de la préparation et de la réalisation d'une réception.

Ses principales activités sont les suivantes :

- Conseiller le client et créer une prestation adaptée aux attentes
- Elaborer un ordonnancement des tâches, en respectant le cahier des charges
- Définir et gérer l'ensemble des moyens nécessaires (humains, différents prestataires, logistiques, matériels, produits culinaires) à la réalisation de la réception
- Assurer la gestion commerciale et financière de l'événement
- Gérer la fabrication et le transport des produits culinaires
- Assurer le suivi sur site de la réalisation de la réception
- Coordonner une (ou des) équipe(s) sur site
- Mettre en place des outils d'évaluation et de remédiation pour assurer la satisfaction des clients

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le traiteur organisateur de réception doit être capable de :

- Faire preuve de créativité afin d'apporter, à chaque client, une prestation personnalisée
- Maîtriser les techniques de production de la restauration afin de garantir la qualité des produits de gastronomie
- Mesurer le niveau de sécurité alimentaire de ses prestations et garantir le respect de la réglementation en matière d'hygiène
- Conseiller sur le choix d'une salle, d'un lieu de réception, et assurer la décoration créative et thématique des lieux de réception
- Mettre en place des prestations associées (sonorisation, éclairage, location d'équipement spécifique, personnel d'accueil de sécurité, décoration à thème, florale, animation, cartons d'invitation...)
- Négocier avec des prestataires de service et assurer le suivi du travail

- Assurer la commercialisation des prestations
- Déterminer le coût de la prestation (élaboration et présentation du devis)
- Assurer la tenue et le suivi des documents administratifs dans le respect des procédures
- Recruter et manager des équipes

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- les entreprises artisanales du secteur Traiteur et de la branche Charcutier-Traiteur ;
- les entreprises du secteur Traiteur organisation de réception ;
- les entreprises spécialisées dans le domaine de l'évènementiel.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Traiteur ; traiteur organisateur de réception ; organisateur de réception ; commercial traiteur de réception.

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)	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)	1 623
Jugés difficiles à recruter	57 %
Emplois saisonniers	18 %
Familles professionnelles (FAP)	S0X41 — Charcutiers, traiteurs

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

1 représentant des organisations des employeurs désigné par le collège correspondant de la CPNE

1 représentant des organisations de salariés désigné par le collège correspondant de la CPNE

2 formateurs

Jury présidé alternativement par un représentant des organisations employeurs et salarié ; en cas de partage des voix, la voix du président est prépondérante.

Le jury délibère en présence du Directeur de l'organisme de formation (ou son représentant) à titre consultatif.

COMPOSITION DU JURY — CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, VAE

1 représentant des organisations des employeurs désigné par le collège correspondant de la CPNE

1 représentant des organisations de salariés désigné par le collège correspondant de la CPNE

2 formateurs

Jury présidé alternativement par un représentant des organisations employeurs et salarié ; en cas de partage des voix, la voix du président est prépondérante.

Le jury délibère en présence du Directeur de l'organisme de formation (ou son représentant) à titre consultatif.

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 25/11/2014

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP13608

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

CEPROC

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/22112/>