



FICHE DIPLÔME

ALIMENTATION

Réf : FL_AL_03

BM TRAITEUR ORGANISATEUR DE RÉCEPTION

Le(la) titulaire du Brevet de Maîtrise assure la direction d'une entreprise de traiteur-organisateur de réception. Il(elle) conçoit, organise et réalise une prestation de traiteur pour des réceptions personnalisées, à thème et/ou liée à un concept événementiel.



Formation
certifiante



Niveau 5



Éligible au CPF



Format de formation

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'une convention de stage.

Durée

Cursus de 6 mois à 2 ans selon niveau d'études et expérience.

Formation accessible en bloc de compétences.



PRÉREQUIS :

- Être titulaire d'un diplôme ou titre de niveau 4 (Brevet Professionnel, BTM, ou Bac Pro, Technique de charcutier, traiteur, boucher, cuisinier, pâtissier, boulanger, chocolatier)



OBJECTIFS :

- Assurer et commercialiser des prestations de traiteur organisateur de réceptions,
- Réaliser des cocktails, des buffets, des repas, des lunchs, des banquets divers et variés,
- Réaliser des manifestations thématiques clés en main,
- Établir des devis, des factures, des menus, des fiches traiteurs contact, des dossiers commerciaux,
- Assurer la gestion d'événements et la responsabilité d'une équipe,
- Créer ou reprendre une entreprise.



POUR QUELS MÉTIERS ?

- Traiteur organisateur d'événements, de réceptions



EFFECTIFS

12 personnes
par groupe de métier.



PUBLIC

Tout public éligible à l'apprentissage, à la professionnalisation ou en reconversion.



TARIFS

Public apprenti :

Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion :

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

CGV consultables sur notre site web.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Contrats d'apprentissage :
Préinscription en ligne dès mars. Début de formation de fin août à début novembre.

Autres publics :
Inscription sur prescription (Pôle emploi, mission locale, entreprise...).



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Toute demande tout au long de l'année sera étudiée selon les places disponibles.



LIEU DE FORMATION

CFA CMA Nouvelle Aquitaine



PROGRAMME

Au Centre de formation

- Module Entreprenariat
- Module Commercialisation
- Module Gestion Economique et Financière
- Module Gestion des Ressources Humaines
- Module Tutorat-Formation de Tuteur
- Module Langue
- Module Professionnel

En entreprise

- Conseiller un client lors de l'organisation d'un évènement,
- Réaliser le devis d'une prestation,
- Préparer et organiser une prestation traiteur,
- Superviser le déroulement d'une prestation,
- Gérer la fin de prestation,
- Rédiger une facture,
- Evaluer et quantifier les différents besoins en denrées, en personnels, en matériels et fournitures.

Retrouvez
l'ensemble de
nos formations
en ligne



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les + de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier,
- Salles multimédia, laboratoires de langues et de sciences, centre de ressources et équipements sportifs,
- Mobilité européenne,
- Préparation aux concours,
- Enseignant du domaine professionnel, Meilleur ouvrier de France Charcutier Traiteur.



ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.



SUIVI

Des bilans sur le parcours de formation en centre et en entreprise tout au long de la formation. Un lien et des échanges réguliers avec le tuteur en entreprise sont établis : visites, livret de suivi,...



ÉVALUATION

Evaluations par blocs de compétences



APRÈS VOTRE DIPLÔME

FORMATION

CAP PÂTISSIER

FORMATION

MENTION COMPLÉMENTAIRE
CUISINIER EN DESSERTS DE
RESTAURANT

D'autres poursuites de formation sont envisageables après étude de votre parcours



Voir la fiche
filière



CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine
46 rue Général de Larminat
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

www.cma-nouvelleaquitaine.fr



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Cofinancé par
l'Union européenne



Chambre
de Métiers
et de l'Artisanat
NOUVELLE-AQUITAINE