

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 15078**

Intitulé

Traiteur-organisateur de réception (BM)

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat (APCMA)	Président

Niveau et/ou domaine d'activité

III (Nomenclature de 1969)

5 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

334 Accueil, hôtellerie, tourisme

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

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 évènementielles 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 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.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

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

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

Codes des fiches ROME les plus proches :

M1302 : Direction de petite ou moyenne entreprise

D1103 : Charcuterie - traiteur

Réglementation d'activités :

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° 852/2004 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

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

A/ Après une formation

La délivrance de la certification repose sur un examen organisé par blocs de compétences: - compétence professionnelle- compétence entrepreneuriale- compétence commerciale- compétence en gestion financière et économique d'une entreprise artisanale- compétence en gestion des ressources humaines- compétence formation et accompagnement du jeune en apprentissage- compétence en langue étrangère.

La validation est organisée par blocs de compétences, elle repose sur du contrôle continu et sur des épreuves terminales définies au plan national.

Le Brevet de maîtrise traiteur organisateur de réception est délivré aux candidats ayant obtenu une moyenne de 10 sur 20 à chacun des blocs de compétences, sans note éliminatoire. Il n'y a pas de pondération entre les blocs de compétences.

B/ la validation des acquis de l'expérience

La délivrance de la certification repose sur la production d'un dossier de preuves et sur un entretien avec un jury VAE.

Le dossier de preuves du candidat est organisé par domaine de compétences :

- compétence professionnelle
- compétence entrepreneuriale
- compétence commerciale
- compétence en gestion financière et économique d'une entreprise artisanale
- compétence en gestion des ressources humaines
- compétence formation et accompagnement du jeune en apprentissage
- compétence en langue

Chaque domaine de compétences est constitué de plusieurs compétences requises, une ou plusieurs preuves étant demandées pour chacune d'entre elles. Chaque preuve fait l'objet d'une cotation en fonction de critères décrits dans le guide jury-accompagnateur adaptés au titre et se basant sur le référentiel de certification.

Pour qu'un domaine de compétences soit validé, il faut que le candidat ait obtenu un résultat minimum qui soit conforme au niveau pré-établi au niveau national.

La délivrance de la certification repose sur la validation des différents domaines de compétences.

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA
CERTIFICATION

QUINON

COMPOSITION DES JURYS

Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	<p>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) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>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) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
En contrat d'apprentissage	X	Idem
Après un parcours de formation continue	X	Idem
En contrat de professionnalisation	X	Idem
Par candidature individuelle		X
Par expérience dispositif VAE prévu en 2011	X	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).

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 23 février 2007 publié au Journal Officiel du 3 mars 2007 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour un an, au niveau IV, sous l'intitulé Brevet de maîtrise avec effet au 03 mars 2007, jusqu'au 03 mars 2008.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Arrêté du 11 décembre 2018 publié au Journal Officiel du 18 décembre 2018 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans avec effet au 7 août 2017, jusqu'au 18 décembre 2023.

Arrêté du 5 avril 2012 publié au Journal Officiel du 14 avril 2012 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau III, sous l'intitulé "Traiteur-organisateur de réception (BM)" avec effet au 01 juin

2007 jusqu'au 7 août 2017.

Décret n° 2004-171 du 19 février 2004 modifiant le décret n° 2002-616 du 26 avril 2002 relatif au répertoire national des certifications professionnelles (publié au Journal Officiel du 22 février 2004). La validité du titre est prorogée jusqu'au 31 décembre 2006.

Arrêté du 29 mai 2001 publié au Journal Officiel du 9 juin 2001 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique.

Arrêté du 12 décembre 1996 publié au Journal Officiel du 4 janvier 1997 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique.

Arrêté du 17 décembre 1987 publié au Journal Officiel du 8 janvier 1988 portant homologation de titres et diplômes de l'enseignement technologique : le Brevet de maîtrise régi par le règlement du 28 juin 1979.

Pour plus d'informations

Statistiques :

Environ 35 titres par an

Autres sources d'information :

info@apcma.fr

[Site internet de l'autorité délivrant la certification](#)

Lieu(x) de certification :

Assemblée Permanente des Chambres de Métiers et de l'Artisanat (APCMA)

12 avenue Marceau

75 008 PARIS

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Historique de la certification :

Enregistrée précédemment sous l'intitulé : Brevet de maîtrise (niveau IV).