

CQP Certification qualification professionnelle **Traiteur Organisateur de Réception (TOR)**

Prérequis

- Etre titulaire d'un bac général, d'un bac pro des métiers de l'alimentation ou autre, d'un brevet professionnel (BP) charcutier traiteur, ou d'un diplôme post-bac
- Admission sur test et entretien

Objectif de la formation

Former des experts de l'activité Traiteur Organisation de Réception en mesure d'organiser, commercialiser et assurer la totalité d'une réception/prestation Traiteur de qualité avec du personnel qualifié et compétent.

Qualités requises

Rigueur, intérêt affirmé pour la gastronomie, sens de l'accueil et des relations humaines, goût de la création et de la gestion, sens de l'organisation et du travail en équipe, capacité d'animation et d'adaptation, dynamisme.

Organisation des cours

Durée : 2 ans, soit 2 x15 semaines de cours (1050 heures + 40 heures d'évaluation)

Statut : contrat de professionnalisation (75% du temps en entreprise, 25% du temps en CFA)

Alternance : en période scolaire

Les 4 grands axes de la formation

- Organisation – Logistique
- Production – Réalisation de la prestation
- Qualité : Sécurité Sanitaire et Culture Gastronomique
- Gestion – Commercialisation

Débouchés professionnels

Les entreprises du secteur Traiteur Organisation de Réception et celles spécialisées dans le domaine de l'événementiel offriront de nombreux débouchés et postes :

- Commercial ou Assistant commercial
- Responsable de l'organisation et du management de l'ensemble d'une réception, d'un événement
- Responsable du secteur Traiteur d'une entreprise

Contenu de formation

En centre : périodes de cours d'une durée d'un mois en moyenne portant sur des enseignements théoriques, des modules thématiques, des travaux interdisciplinaires sur des projets professionnels...

Enseignements généraux : français de la communication, mathématiques appliquées, langues vivantes (anglais & espagnol)

Matières spécifiques : • Savoirs technologiques (Production/Service) • Logistique • Management • Techniques de commercialisation • Sciences Appliquées • Hygiène et Sécurité • Œnologie – Analyse sensorielle • Histoire / Géographie de la gastronomie • Gestion appliquée Informatique appliquée • Arts appliqués et décors • Projets professionnels (différents buffets et prestations)

En entreprise : stages pouvant porter sur la préparation, l'organisation, la mise en place et la réalisation de prestations, la production, la livraison, le transport et la logistique.

Centre européen des professions culinaires (Ceproc)

19, rue Goubet 75019 Paris - Tél. 01 42 39 19 64 - Fax. 01 40 05 97 32
www.ceproc.com - www.facebook.com/CeprocParisFrance