



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**  
**OCCITANIE**

# BM - Traiteur - Organisateur de réception

Développez votre expertise en traiteur et organisation de réception pour piloter l'activité, encadrer les équipes et développer l'entreprise

- **Apprentissage**
- **BM - Traiteur - Organisateur de réception**
- **Diplômant**
- **Certifiant**
- **Durée** : 1 à 2 ans
- **Modalité** : Présentiel - Distanciel / Visio
- **Tarif** : Pris en charge

## Objectifs

- CONCEVOIR des prestations de réception adaptées aux besoins des clients
- RÉALISER des buffets, cocktails et repas dans le respect des normes
- GÉRER la commercialisation et la coordination des événements
- DIRIGER ET DÉVELOPPER une entreprise de traiteur-organisateur

## Tout savoir sur l'accompagnement

### Contenu

- BC01 - Organiser et assurer la production d'une réception par rapport au Cahier des Charges
- BC02 - Assurer la création, le développement et la gestion financière d'une entreprise Traiteur Organisateur de Réception
- BC03 - Commercialiser des préparations traiteurs et organisateur de réception
- BC04 - Former, accompagner et gérer les ressources humaines d'une entreprise de traiteur organisateur de réception

Cette formation est modulable. Vous pouvez la suivre dans son intégralité ou valider un ou plusieurs blocs de compétences à votre rythme.

## Certification et diplôme

### Diplôme :

BM - TRAITEUR-ORGANISATEUR DE RÉCEPTION

### Niveau :

Niveau 5 (ex. : BTS - BM)

### Référence :

RNCP39381

### Certificateur :

CMA FRANCE Date d'enregistrement : 19/07/2024

### Débouchés :

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.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site [France Compétences](#) et sur [notre site web](#).

### Poursuite d'études :

L'objectif du BM est l'entrée dans la vie active. Il est possible de poursuivre ses études sous réserve d'être titulaire d'un Bac, vers :

- Licence professionnelle management et gestion des organisations
- Licence professionnel métiers de l'entrepreneuriat

## Organisation et modalités

### Pour qui :

- Jeune de 15 à 30 ans
- Sans limite d'âge pour personnes en situation de handicap (statut RQTH) ou avec un projet de création d'entreprise

### Accès :

- Signature d'un contrat d'apprentissage
- Accompagnement possible dans la recherche d'entreprise
- Entrée en formation selon calendrier centre de formation
- Prérequis :
  - Bac pro restauration ou alimentation
  - BP cuisine, charcuterie, traiteur, pâtisserie, boulangerie, etc.
  - BTM (Brevet Technique des Métiers) dans les métiers de bouche
  - CQP Traiteur-organisateur de réception

### Déroulement :

- Alternance entre centre de formation et entreprise
- Formation pratique sur plateaux techniques
- Suivi pédagogique individualisé

- Organisation sur une durée adaptée à votre âge et votre parcours
- Volume de formation de 496 heures par an
- Possibilité d'adapter la durée selon votre profil

#### **Accessibilité :**

- Un **réfèrent handicap** vous accompagne dans l'analyse de vos besoins
- Des aménagements pédagogiques et organisationnels peuvent être mis en place
- Votre parcours est adapté pour sécuriser votre réussite en formation
- Une assistance technique et fonctionnelle est disponible par mail pour répondre à vos questions

#### **Modalités d'évaluation :**

- Épreuves écrites et/ou orales
- Mises en situation professionnelle
- Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou examen final
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

## **Tarifs et financement**

- Formation prise en charge dans le cadre du contrat d'apprentissage.
- Financement via OPCO - Tarif horaire : 21 € / heure
- Rémunération selon âge et année de contrat

## **Contact & réservations**

Vous souhaitez + d'informations ? Vous souhaitez vous inscrire en ligne ? Découvrez les prochaines sessions pour cette formation directement sur notre site web : <https://formation.cma-occitanie.fr/toulouse-muret/catalogue/bm-traiteur-organisateur-reception>

---

Les informations de cette fiche proviennent du site [www.cma-occitanie.fr](http://www.cma-occitanie.fr) et sont données à titre indicatif ; elles peuvent être actualisées sans préavis. La date de dernière mise à jour de cette fiche est le : 28/09/2026. Date d'impression de ce document : 09/10/2026.

**Siret : 130 027 931 00455. Consulter nos conditions générales de vente sur notre site internet.**

**Téléphone : 3006**