

## MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RÉCEPTION

Ce diplôme prépare aux fonctions de responsable de banquets, de coordinateur de réceptions ou d'organisateur de mariage. Ces métiers exigent des compétences commerciales, pour négocier avec les prestataires et les clients, et des compétences organisationnelles pour gérer au mieux l'évènement.



### MÉTIER

L'organisateur de réceptions coordonne le travail de tous ceux qui participent à l'évènement. Il doit être toujours à la recherche de nouveaux concepts, mets ou présentation des produits. Il peut être employé chez un traiteur, dans un hôtel ou un parc d'exposition, ou dans toute entreprise de prestations événementielles.



### CONDITIONS D'ADMISSION

- Etre titulaire d'un bac technologique Hôtellerie ou du baccalauréat professionnel cuisine, bac professionnel restaurant, BP Cuisine ou restaurant
- Formation de niveau bac permettant l'obtention d'un bac+1



### COÛT

Formation payante de 10 mois, à 280 € par mois, soit **2 800€ TTC**



### DURÉE

- 560 heures de formation en centre
- 2 périodes de 8 semaines de stage en entreprise
- Durée de la formation : **10 mois**



### QUALITÉS REQUISES

- Sens commercial, organisationnel et créatif
- Qualités relationnelles
- Vous devez être prêt à travailler en horaires décalés ainsi qu'en fin de semaine et les jours fériés.



## PROFIL DES ENTREPRISES D'ACCUEIL

Organisateurs de réception, traiteurs, hôtels/restaurants, hôtellerie de plein air, parc à thèmes, parc d'expositions ou toute autre entreprise qui offre des prestations événementielles.



## PROGRAMME

- Production et logistique événementielles : la production traiteur/ l'organisation de la manifestation sur le site/ Le personnel de la manifestation / La recherche, les innovations / Les décors, l'espace, l'ambiance
- Gestion commerciale et management
- Sciences appliquées
- Communication professionnelle en français et en anglais.



## ÉPREUVES À L'EXAMEN

- Etude technique de réception (Conduire un dossier commercial et technique) : Ecrit ponctuel de 5h
- Commercialisation d'un concept de réception innovant (négociation commerciale et organisation de réception à caractère innovant) : oral de 4h
- Activités en milieu professionnel : dossier et 1h d'oral



## CONTACT

**Elise SAUT**

Tél. 04 66 879 757

Mob. 06 11 626 616

Vous souhaitez en savoir plus sur cette formation ?

N'hésitez pas à remplir le formulaire en cliquant sur "Demande de renseignements", nous nous engageons à vous répondre dans les plus brefs délais.