

Mention complémentaire organisateur de réceptions

MC OR

NOUVEAUTÉ

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

À l'issue de la formation, le titulaire de la MC organisateur de réception occupera les fonctions de responsable de banquets ou de coordinateur de réceptions. Ces métiers exigent des compétences commerciales, pour négocier avec les prestataires et les clients, ainsi qu'une double compétence : la cuisine et le service en restauration. L'organisateur de réceptions coordonne le travail de tous ceux qui participent à l'événement. Il doit être toujours à la recherche de nouveaux concepts, plats ou présentations des produits. Il peut être employé chez un traiteur, dans un hôtel ou un parc d'exposition ou dans toute entreprise de prestations événementielles.

Programme

Fonction 1 : Commercialisation - gestion axe fournisseurs

La politique de l'entreprise vis-à-vis des fournisseurs est connue et respectée.

La participation au processus de commande est effective.

Fonction 2 : Organisation - logistique de l'événement

Le déroulement de l'événement est conforme au contrat client, aux contrats fournisseurs et aux cahiers des charges, dans le respect de la qualité.

La réalisation s'effectue sans incident et avec une utilisation rationnelle des ressources.

L'image de l'entreprise est valorisée.

Fonction 3 : Gestion et coordination du personnel de l'événement

L'action des personnels est optimisée, le travail d'équipe est favorisé pour assurer le déroulement de la réception conformément aux attentes du client et à la législation du travail en vigueur. La rentabilité de la manifestation est assurée. Les ressources humaines sont repérées.

Fonction 4 : Recherche et développement

Les apports créatifs concourent à la mise en œuvre d'actions innovantes permettant à l'entreprise d'être en phase avec les attentes de la clientèle, les évolutions du secteur professionnel et les enjeux du développement durable. L'image de l'entreprise est renforcée, l'identité est affirmée.

Savoir 1 : 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

Savoir 2 : Gestion commerciale et management

Savoir 3 : Sciences appliquées

Savoir 4 : Communication professionnelle en français et en anglais

Enseignements

Travaux pratiques Axe production

Travaux pratiques Axe commercialisation :

Organisation / Gestion Commerciale - Management / Communication - Informatique

Technologie Axe production / Technologie Axe commercialisation-distribution

Sciences appliquées / Arts appliqués / Langue vivante Anglais

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Public souhaitant se former au métier de responsable de banquets ou de coordinateur de réceptions

Durée

12 Mois dont 560 Heures en centre 1260 Heures en entreprise

Tarif(s)

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Adresse

Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>

Les points forts de la formation

- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme ERASMUS+
- Suivi et soutien individualisé.

Les conditions d'admission

Prérequis

Candidats titulaires du bac technologiques STHR, Bac professionnel ou BP des secteurs de la restauration

→ Niveau d'entrée : BAC

↪ Niveau de sortie : BAC

Modalités d'entrée

En contrat d'apprentissage jusqu'à 30 ans . Durée de la formation 1 an. Autres situations, nous consulter.

Modalités de recrutement

Votre candidature en apprentissage est à formuler via la plateforme Parcoursup

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Au cours de la formation, l'alternant développera les compétences nécessaires pour coordonner l'ensemble des prestataires d'une manifestation événementielle autour de différents types de restauration. Il apprendra à assurer des fonctions d'organisation, de coordination et de gestion.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

En contrat d'apprentissage : contrôle en cours de formation (CCF). En contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle possible de certaines épreuves, capitalisable sur 5 ans.

Modalités pédagogiques

Etude de cas, mises en situation professionnelle dans la salle dédiée à la pratique de la réception d'hôtel, interventions de professionnels, visites d'établissements, utilisation de logiciels hôteliers.

Perspectives métiers

Organisateur de réceptions

Pour en savoir plus sur le métier, les formations, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne, rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant sur <https://cleor.bretagne.bzh>

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 16/12/2021

Intitulé : MC4 - Organisateur de réceptions

Code CPF :

Code RNCP : 3138

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contact



SERVICE développement et promotion

ifac@ifac-brest.fr

IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 13002293200086 - N° d'activité 53290897729
465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9
Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - <http://www.ifac-brest.fr/>

Les sessions



Brest cedex 9

- Promotion 2022 / 2023