



Vous allez télécharger un dossier d'inscription sur notre site internet :

www.cfa-trajectoire-hotellerie.ac-versailles.fr

ENVOI DU DOSSIER PAPIER AU CFA TRAJECTOIRE
 ENTRETIEN DE RECRUTEMENT AU CFA

CFA TRAJECTOIRE

PLACE F RABELAIS BP 67 78042 GUYANCOURT

Tel. : 01 30 96 12 35

www.cfa-trajectoire-hotellerie.ac-versailles.fr

guyancourt@cfa-trajectoire.fr



MC ORGANISATEUR DE RECEPTIONS



Nature du diplôme et de l'activité MC OR :

La Mention Complémentaire « Organisateur de réceptions » est un diplôme classé niveau IV. Cette formation est accessible aux candidats titulaires au minimum d'un bac pro cuisine ou commercialisation et services en restaurant, bac pro métiers de l'alimentation, bac technologique hôtellerie ou plus. Le titulaire de la mention complémentaire Organisateur de réceptions est un professionnel qualifié en production culinaire, service en charge de coordonner l'ensemble des prestataires d'une manifestation événementielle autour de différents types de restauration. Sous contrat d'apprentissage. Cette formation d'une durée de 1 an est alternée par des sessions en centre de Formation. 34 heures par semaines, 15 semaines soit 510 heures.

Vos perspectives d'évolutions :

- Coordinateur de réception
- Logisticien
- Assistant commercial
- Responsable des banquets

Les entreprises :

- Traiteurs, organisateur de réceptions
- Hôtels, restaurants, espace de réceptions
- Centre de congrès et séminaires
- Agences événementielles
- Collectivités territoriales

Qualités requises :

- Vous avez un esprit commercial, le sens de l'accueil.
- La vivacité, la mémoire et la disponibilité, la discrétion.
- Vous aimez travailler en équipe.

Capacités :

- Communiquer, commercialiser.
- Réaliser.
- S'informer.
- Apprécier, organiser, concevoir.

| Matières dispensées / heures par semaine | Heures |
|--|-----------|
| PRODUCTION ET LOGISTIQUE EVENEMENTIELLE | 13 |
| GESTION COMMERCIALE ET MANAGEMENT | 4 |
| COMMUNICATION PROFESSIONNELLE | 2 |
| SCIENCES APPLIQUEES | 3 |
| ARTS APPLIQUES | 2 |
| ANGLAIS | 5 |

Epreuves d'examen :

- E1 : ETUDE TECHNIQUE DE RECEPTIONS (CCF).
- E2 : COMMERCIALISATION D'UN CONCEPT DE RECEPTION INNOVANT (Epreuve ponctuelle orale).
- E3 : ACTIVITE EN MILIEU PROFESSIONEL (CCF).

Conditions d'admission MC OR :

Etre issu d'un bac pro cuisine ou CSR, bac pro des métiers de l'alimentation, bac technologique hôtellerie, BTS...
 Avoir de 16 ans à 30 ans.

Alternance de la formation MC OR :

2 semaines en entreprise/1 semaine au CFA.