

MENTION
COMPLEMENTAIRE
ORGANISATEUR DE
RECEPTION



NIVEAU D'ETUDES

- Formation diplômante post bac
- Diplôme de niveau IV (arrêté du 09/05/2005)
 - Bac professionnel restauration
 - Bac technologique hôtellerie
 - Bac professionnel métier de l'alimentation (avec dérogation)
 - Bts hôtellerie restauration



DEFINITION

- Le titulaire de la mention complémentaire organisateur de réceptions est un professionnel qualifié en production culinaire et en service, chargé de coordonner l'ensemble des prestataires d'une manifestation événementielle autour de différents types de restauration.



Contexte professionnel : emplois

- Coordinateur de réception
- Logisticien
- Assistant commercial en TOR ou hôtellerie (receptif)
- Responsable des banquets et séminaires



CONTEXTE PROFESSIONNEL : ENTREPRISES

- Traiteurs, organisateurs de réceptions
- Hôtels, restaurants, espaces de réceptions
- Centres de congrès et de séminaires
- Parcs d'expositions
- Agences événementielles
- Collectivités territoriales



FONCTIONS

- Commercialisation-gestion :
 - axe clients
 - axe fournisseurs
- Organisation – logistique de l'événement
- Gestion et coordination du personnel de l'événement
- Recherche et développement
- Conception de prestations



CAPACITES

- Communiquer, commercialiser
- Réaliser
- S'informer
- Apprécier
- Organiser
- concevoir



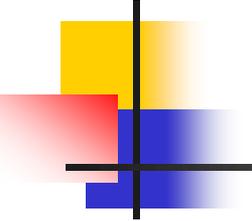
SAVOIRS ASSOCIES

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



FORMATION

- Statut apprenti
- En alternance deux semaines en entreprise, une semaine en centre de formation.
- Rémunération en fonction de l'âge
- Heures en centre de formation
- 34 Heures par 15 Semaines = 510 heures



MATIERES ET HORAIRES

- Culture générale
- Anglais (dont 1 h de co-animation)
- Sciences appliquées
- Production culinaire traiteur
- Commercialisation et technologie de l'information (dont Co animation en anglais 1h)
- Arts plastiques
- Production de service



EPREUVES D'EXAMEN

- Constitution de trois dossiers :
 - E1 : Etude technique de réceptions : CCF
 - E2 : commercialisation d'un concept de réception innovant (épreuve ponctuelle orale 4H)
 - E3 : activité en milieu professionnel : CCF