

MC ORGANISATEUR DE RECEPTIONS Niveau 4 RNCP 3138. Code diplôme 01033412

Durée : 12 mois. 450 heures de formation par an. **Modalité :** PRESENTIEL+E-LEARNING, groupe de 12. **Taux de réussite :** 100 %. **Taux d'insertion :** 90 %. **Taux de rupture :** 9 %. **Poursuite d'étude :** 70 %. **Taux de satisfaction :** 88 %. **Délais d'accès :** Session en septembre, intégration jusqu'en décembre. **Mise à jour de la fiche :** 04/2021.

Présence du référent handicap .



Objectifs : Le titulaire de la mention complémentaire OR 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. Il assure des fonctions d'organisation, de coordination et de gestion. Dans le cadre de ce métier, il sera également amené à négocier une prestation et à participer au développement de nouveaux concepts.

Alternance : 2 semaines en entreprise/ 1 semaine au CFA. **Insertion professionnelle :** Son autonomie est variable en fonction de l'importance et du type de la manifestation, de la taille et de l'organisation de l'entreprise, de son expérience : Coordinateur de réception. Logisticien. Assistant commercial. Responsable des banquets. En fonction des compétences, de l'expérience professionnelle : Chef de projets, responsable de site, responsable de logistique, attaché commercial, commercial d'espaces. Décorateur événementiel. **Entreprises :** Organismes de réceptions. Traiteurs. Hôtels, restaurants, espaces de réceptions. Centres de congrès et de séminaires. Parcs d'expositions. Restauration collective. Clubs de vacances. Parcs à thèmes. Hôtellerie de plein air. Administrations, collectivités territoriales. Entreprises privées. Agences événementielles. Agences de communication. **Qualités :** Excellent relationnel. Habileté et rapidité d'exécution, bonne mémoire, bonne condition physique. **Modalités pédagogiques :** Mise en situation sur plateaux techniques, parcours individualisé. **Prérequis :** Etre titulaire d'un BAC pro cuisine, BAC pro CSR, BAC technologique STHR, BP arts de la cuisine, BP arts du service et commercialisation. Avoir de 15 à 29 ans en apprentissage. Pas de limite d'âge en contrat pro et si RQTH. **Conditions de travail :** L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable. **Poursuite d'étude :** BTS management en hôtellerie restauration.

COMMERCIALISATION GESTION AXE CLIENTS	Ecouter et identifier les attentes du client (besoins, désirs et moyens). Repérer avec le client les impératifs liés à la réception. Constituer le dossier client. Participer à la formulation d'une offre correspondant au catalogue. Déterminer les coûts techniques de la réception. Établir le devis selon l'offre. Conclure la vente, définir les modalités de règlement. Suivre la réalisation du projet. Assurer la relation avec le client. S'assurer de la mise en œuvre d'un suivi du client afin de le fidéliser. Rechercher parmi les fournisseurs. Lancer un appel d'offres. Participer à la sélection fournisseurs.
ORGANISATION LOGISTIQUE DE L'ÉVÉNEMENT	Repérer les lieux et les locaux et préciser les contraintes. Recenser les ressources internes et les besoins en ressources externes (personnel, matériels, mobiliers, denrées). Identifier les intervenants internes et externes pour la réalisation de la prestation. Réaliser un plan d'implantation de la manifestation. Élaborer un planning d'interventions. Construire le dossier technique et le dossier d'exécution de la manifestation. S'assurer du respect des règlements et des normes liés à l'environnement, à l'hygiène et à la sécurité alimentaires. Contrôler les livraisons. Organiser l'enchaînement des opérations. Faire un état des lieux des locaux .
GESTION ET COORDINATION DU PERSONNEL DE L'ÉVÉNEMENT	Avant la manifestation : Construire le dossier d'exécution de la manifestation. Gérer le planning des personnels internes et externes. Embaucher du personnel. Transmettre les informations aux services concernés. Participer à la formation du personnel de l'entreprise. Dans le cadre de la manifestation : Donner les consignes au personnel. Informer le personnel de la répartition et de l'ordonnancement des tâches. Créer une ambiance favorable au travail d'équipe. Contrôler les horaires et la présence des personnels. Réunir et informer le personnel sur le déroulement. Vérifier la qualité du travail effectué. Intervenir pour remédier à un dysfonctionnement. Assurer le respect du cahier des charges financier. Établir un bilan de la réception.
RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT	La création de nouvelles productions, l'élaboration de plats tests. L'adaptation des modes de cuisson, des conditionnements aux contraintes (transport, remise en température). La décoration, les animations des buffets. La recherche de denrées.

PRODUCTION ET LOGISTIQUE EVENEMENTIELLE	13 H	SCIENCES APPLIQUEES	3 H
GESTION COMMERCIALE ET MANAGEMENT	4 H	ARTS APPLIQUES	2 H
COMMUNICATION PROFESSIONNELLE	2 H	ANGLAIS	5 H

Certifications : EXAMEN CCF ET PONCTUEL

- E1 Étude technique de réceptions CCF.
- E2 Commercialisation d'un concept de réception innovant PONCTUEL ORAL 4 H.
- E3 Activités en milieu professionnel CCF.

Certification partielle : Non

Niveau de sortie : 4

Tarifs : En contrat d'apprentissage et pro le coût de la formation est pris en charge à 100 % par l'OPCO de l'entreprise donc gratuit pour l'apprenant. Autres cas nous consulter.



Lieu de formation :

**ECOLE HOTELIERE SAINT
QUENTIN EN YVELINES
Place François RABELAIS
78042 GUYANCOURT**

01 30 96 12 35

guyancourt7@cfatrajectoire.fr
www.cfatrajectoire.fr

Accès facile : Ligne C, N, U. Bus 475
Porte d'Orléans. Bus ligne 16 Cergy
préfecture. Tram 13.



Moyens techniques :

- 1 internat 180 places, 1 CDI.
- 1 self de 300 places
- 26 salles de cours
- 10 salles informatique
- 2 restaurants d'application
- 12 cuisines pédagogiques
- 1 bar d'application
- 1 salle d'analyse sensorielle.

Contacts pour une formation :

**CFA TRAJECTOIRE 0782093 B
11788423778**

☎ 01 30 96 12 35

www.cfatrajectoire.fr



Pour postuler :



Sur notre site internet

