

MC ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

RNCP : 3138

DIPLÔME ÉDUCATION NATIONALE - niveau 4

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN POUR L'ANNÉE 2020 : 100%

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>



MÉTIERS VISÉS

Coordinateur·trice de réceptions, Responsable banquets, Assistant·e commercial·e.

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Être capable de :

- Commercialiser une prestation et gérer les demandes de clients
- Organiser et gérer la logistique de la prestation
- Gérer et coordonner le personnel lors d'une prestation
- Participer à la recherche de nouveaux concepts
- Participer au développement de l'activité



PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne souhaitant gérer l'organisation de prestations événementielle autour de différents types de restauration.



PRÉ-REQUIS ET NIVEAU D'ENTRÉE

Être âgé de 16 ans ou plus.
Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 en hôtellerie-restauration ou BTS en hôtellerie-restauration
Ou justifier de 3 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de l'organisation de réceptions.



MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Avoir satisfait aux pré-requis.
Avoir rendu le dossier d'inscription complet.
Période d'inscription de Mars à Décembre.
Entretien individuel et bilan.



ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins.
Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / OPÉRATIONNELS

- Proposer une prestation personnalisée au client suivant ses attentes
- Assurer le suivi de la prestation et établir le bilan avec le client
- Établir les documents commerciaux
- Construire le dossier technique de la prestation
- Lancer un appel d'offres, sélectionner les prestataires et les accompagner jusqu'au paiement de la facture
- Constituer, gérer et organiser le personnel lors de la prestation
- Intervenir en cas de nécessité dans les opérations de dressage, d'envoi de service et de débarrassage
- Fidéliser la clientèle

CONTENU

DOMAINE PROFESSIONNEL

- Etude technique de réceptions
- Commercialisation d'un concept de réception innovant
- Activités en milieu professionnel
- Langue vivante
- Communication
- Technologie de l'information et de la communication

MODALITÉS DE SUIVI ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps.

Livret d'apprentissage et visites en entreprise.

Évaluation des acquis : contrôle en cours de formation et examen en fin de parcours.

Délivrance d'un certificat de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le partenariat pédagogique entre l'entreprise et le CFA appelé également pédagogie de l'alternance permet à l'apprenant de développer son portefeuille de compétences à travers des situations de travail.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques ergonomiques et performants, salles de cours équipées de vidéoprojecteurs, laboratoire de langues, complexe sportif.

Supports pédagogiques remis à l'apprenant.

Équipement professionnel individuel, nous consulter.

TARIF

Frais de participation pédagogique 50€ et un carnet de timbres autocollants par année de formation.

Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.

Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue. Le tarif vous sera communiqué par devis.

DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

Formation sur 1 an.

À partir de 490 heures/an.

14 semaines au CFA.

SUITES DU PARCOURS

BTS Management en hôtellerie-restauration.

MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Christian COCHONNEAU

christian.cochonneau@cfablagnac.org

05 62 74 73 72

CONTACT

21 avenue Georges Brassens
31700 BLAGNAC

Tel. : 05 62 74 73 72

accueil@cfablagnac.org
www.cfablagnac.org

