

## MC ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

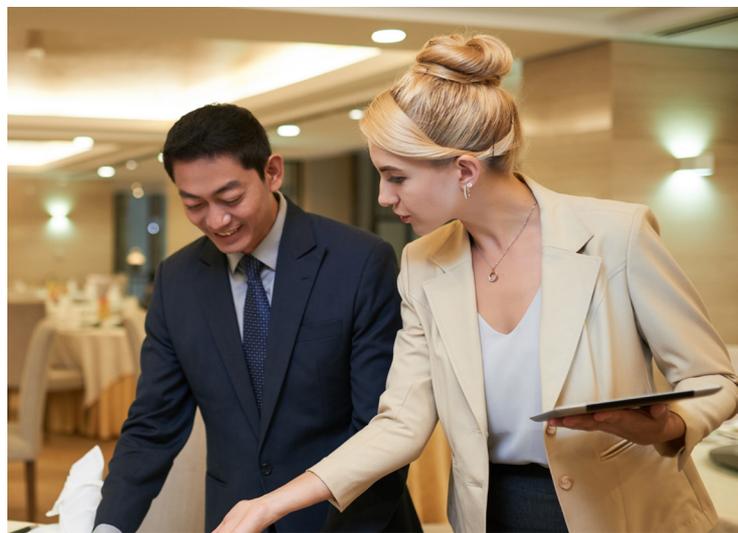
RNCP : 3138

DIPLÔME ÉDUCATION NATIONALE - niveau 4

**TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN POUR L'ANNÉE 2022 : 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, Chef·fe d'entreprise, Responsable de restauration.

### 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 prérequis.  
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

- Étude 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.

## 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€ par année de formation.

**Prise en charge totale des coûts de formation dans le cadre d'un contrat d'alternance.**

Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue. Le tarif vous sera communiqué par devis, après un RDV personnalisé.

## DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

Formation sur 1 an.

À partir de 400 heures/an.

12 semaines au CFA.

## SUITES DU PARCOURS

BTS Management en hôtellerie-restauration

Brevet Professionnel

Autres dispositifs, nous consulter

## MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Pôle CHRTE

[pole.chrte@cfablagnac.org](mailto:pole.chrte@cfablagnac.org)

05 62 74 73 72

### CONTACT

21 avenue Georges Brassens  
31700 BLAGNAC

Tel. : 05 62 74 73 72

[accueil@cfablagnac.org](mailto:accueil@cfablagnac.org)  
[www.cfablagnac.org](http://www.cfablagnac.org)

