



CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

Code RNCP : 37922

NIVEAU 4

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

OBJECTIFS PROFESSIONNELS
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 Métiers visés : Coordinateur·trice de réceptions, Responsable banquets, Assistant·e commercial·e, Chef·fe d'entreprise, Responsable de restauration.

PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
Toute personne souhaitant gérer l'organisation de prestations événementielle autour de différents types de restauration.	Formation en présentiel

PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS
Être âgé de 16 ans ou plus. Être titulaire d'un baccalauréat ou BTS en hôtellerie-restauration. Ou justifier de 3 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de l'organisation de réceptions.	Référent administratif : viadelapprenant@cfablagnac.org Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Référent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Référent entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Nom des formateurs : communiqués à l'entrée en formation

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
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. accompagnement@cfablagnac.org	Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES
Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Période d'inscription de Janvier à Décembre.	Plateaux techniques ergonomiques et performants avec matériel professionnel, salles de cours équipées de tableaux interactifs, laboratoire de langues, complexe sportif, deux studios d'enregistrement vidéo. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria avec prise en charge OPCO possible, épicerie solidaire, magasins pédagogiques, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques. Équipement professionnel individuel, nous consulter

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE et CONTENU		
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	Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant		
		Volume horaire	
		Hebdomadaire	Semaine
	Langue vivante 1	5	57
	Langue vivante 2	4	46
	EPFE	1	11
	Dossier	2	23
	Gestion	2	23
	Informatique	2	23
	Enseignement professionnel et technologique	19	217
Total	35	400	

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE
Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps. Livret d'apprentissage et visites en entreprise. Évaluation des acquis : Examen en fin de parcours. Délivrance d'un certificat de réalisation 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.	CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION (CS) ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS diplôme de niveau 4 selon le référentiel de certification de l'Éducation Nationale

POURSUITE DE FORMATION
BTS Management en hôtellerie-restauration. Brevet professionnel Autres dispositifs, nous consulter

DURÉE	EFFECTIFS
Formation sur 1 an À partir de 400 heures/an. 12 semaines/an à la CFA. 1 semaine/ mois à la CFA, en général	Effectif par groupe : minimum 12, maximum 16

DATES	HORAIRES
Selon le calendrier prévisionnel mis à disposition par les conseillères de formation.	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière

LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis.