

Code RNCP : 3138

PUBLIC CONCERNÉ

- **En contrat d'apprentissage** jusqu'à 29 ans
- **En contrat de professionnalisation** : jeunes entre 16 et 25 ans révolus en complément d'une formation continue).
Demandeurs d'emploi âgés de 26 ans et plus
- Sans condition d'âge pour les personnes reconnues travailleur handicapé
- **Statut**
Salarié sous contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

NATURE DU DIPLÔME

La **Mention Complémentaire** est un Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale qui vise à donner une qualification spécialisée

NIVEAU DE FORMATION

Niveau IV (BAC + 1)

DURÉE DE LA FORMATION

1 An

RYTHME ET ORGANISATION DE LA FORMATION

Formation en alternance sur 1 an

(1056 H maximum, soit 496 H/an en CFA et 560h en entreprise)

• Rythme alternance :

1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise.
35h hebdo

• Effectif apprenants :

Minimum : 10 / Maximum : 16

Modalités

En présentiel et/ou à distance

CALENDRIER : Se rapprocher du centre de formation

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Le titulaire de la MC 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 restaurations. Il sera également amené à négocier une prestation et à participer à la recherche et au développement de nouveaux produits et concepts.

PRÉ-REQUIS

- BAC Professionnel Cuisine
- BAC Professionnel Commercialisation et Services en Restauration
- BAC Technologique Hôtellerie
- Brevet Professionnel Arts du Service
- Brevet Professionnel Arts du service et Commercialisation en Restauration
- Brevet Professionnel Arts de la Cuisine

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Réaliser un **rétroplanning**
- Gérer une **liste de convives**
- Savoir trouver un **lieu**, des entreprises **partenaires**
- Établir des **devis** en fonction du budget
- Établir un **dossier technique** et un **dossier d'exécution**

Exemples d'événements :

- Mariages, réceptions, cocktails, inaugurations, banquets
- Célébration d'anniversaire (société, entreprise, particulier...)
- Départ en retraite, etc

TARIFS

10 560€

Contrat d'apprentissage et de professionnalisation :

Frais de formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise conformément au niveau de prise en charge validé par France Compétences

Autres dispositifs : Selon votre situation, nous consulter

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Accueil, hôtellerie, tourisme, évènementiel

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Plateaux techniques ergonomiques et performants
- Salles de cours avec vidéoprojecteurs
- Laboratoire de langues
- Supports pédagogiques remis à l'apprenant.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation formative tout au long de la formation : études de cas, réalisations pratiques, ...

Évaluation certificative conforme aux modalités de l'organisme certificateur :

Apprentis : Contrôle Continu en Cours de Formation

Stagiaires de la Formation Professionnelle

Continue : épreuves ponctuelles

CONDITIONS D'ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

DÉLAI D'ACCÈS

L'entrée en formation sera effective 4 semaines après le positionnement de l'entretien concernant le projet

PROGRAMME DE LA FORMATION

MODULES D'ENSEIGNEMENT

- Culture générale
- Arts plastiques
- Gestion commerciale et management
- Sciences appliquées
- Communication professionnelle en français et anglais
- Règles d'hygiène et logistique
- Connaissance des productions traiteur
- Organisation complète d'évènement

DOMAINES DE COMPÉTENCES

- 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
- Pour toutes les entreprises de prestations évènementielles (Traiteurs, Hôtels, restaurants, espaces de réception, Parcs d'exposition, Collectivités territoriales, etc.)

LES DÉBOUCHÉS DE LA FORMATION ?

POURSUITE D'ÉTUDES

- Brevet de Maîtrise traiteur-organisateur de réception
- BTS Management en hôtellerie-restauration, etc.

EMPLOIS DANS LA FILIÈRE

Coordinateur(trice) de réceptions - Responsable banquets -Assistant(e) commercial(e) - Organisateur de mariages chez un wedding planner - Assistant de direction des banquets au sein d'un hôtel-restaurant - Gérant de sa propre entreprise, etc.

RÈGLEMENT D'EXAMEN

ÉPREUVES	COEF.	FORME	DURÉE
ÉPREUVE E1 - Étude technique de réceptions	3	Ponctuelle Ecrite	5 heures
ÉPREUVE E2 - Commercialisation d'un concept de réception innovant	4	Ponctuelle Orale	4 heures
ÉPREUVE E3 - Activité en milieu professionnel	4	Ponctuelle Pratique Orale	1 heures

Informations pratiques et/ou réglementaires

Si vous êtes en situation de handicap, contactez, dès à présent, notre référente handicap :

Au 0596 97 58 46– cfa@jmjformationmail.com

OF/CFA JMJ FORMATION

- ☎ Tél : 0696 50 23 33 - 0596 97 58 46
- ✉ Mail : cfa@jmjformation.com
- 🌐 Site : cfa.jmjformation.com
- 📍 Adresse : Centre d'affaires Dillon Valmenière, Morne Dillon Nord - Résidence de la Pointe des Sables, 97200 Fort-de-France

CONTACT COMMERCIAL

- Eddy COCODY. Tél.0696 88 14 02
e.cocody@cfa.jmjformation.com
- 🕒 Ouvert du lundi au vendredi, de 7h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30

