

## MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RECEPTION

Période de formation : 1 AN  
Durée en Centre : 420 Heures

### Objectifs de la formation

Le titulaire de la Mention Complémentaire « Organisateur de réception » 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.

### Contenu de la formation

- Production et logistique événementielle.
- Gestion commerciale et management.
- Communication professionnelle.
- Sciences appliquées.
- Anglais.
- Arts appliqués.

### Evaluation de la formation

Contrôle en cours de formation et examen final ponctuel.



## Modalités pratiques

<b>Public concerné</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jusqu'à 30 ans. Titulaire d'un diplôme de niveau IV de l'hôtellerie restauration ou Métiers de Bouche.</li> <li>Etre titulaire d'un Bac Pro CSR ou Bac Pro Cuisine, CQP serveur, BEP des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, BP restaurant ou avoir 3 ans de pratique professionnelle dans le métier.</li> </ul>
<b>Recrutement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entretien de motivation.</li> <li>Tests de positionnement et recrutement par l'entreprise.</li> </ul>
<b>Durée en Centre de Formation et en entreprise</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>25% en UFA.</li> </ul>
<b>Lieu de formation</b>	Lycée Hôtelier Notre-Dame 12 Route de la Chapelle Saint-Méen, 35290 Saint-Méen-le-Grand
<b>Accessibilité du Public en Situation de Handicap</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La formation est accessible aux Personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.</li> </ul>
<b>Validation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôle en cours de formation et examen final ponctuel : Organisateur de réception</li> <li>Code RNCP ou registre spécifique du diplôme : 3138.</li> </ul>
<b>Prise en charge</b>	<b>Dans le cadre d'un contrat (apprentissage ou pro) : prise en charge par l'OPCO (Opérateur de Compétences) dont dépend l'entreprise d'accueil.</b>
<b>Renseignements</b>	<p>Lycée Hôtelier Notre-Dame 12 Rue de la Chapelle St Méen 35290 SAINT MEEN LE GRAND Téléphone : 02.99.09.68.01 Mail : <a href="mailto:alternance@notredame-stmeen.fr">alternance@notredame-stmeen.fr</a></p> <p>Responsable UFA : Noyer Jean-François Responsable Administratif : Blanchard Gaëlle</p>