

Métiers de la Restauration

Mention complémentaire post-bac Organisateur de réception

Objectifs de formation : La MC prépare aux fonctions de responsable de banquets ou de coordinateur de réceptions.

Ses missions : Il associe 4 missions principales :

- ✓ la commercialisation et la gestion des projets,
- ✓ l'organisation de la logistique,
- ✓ la coordination des effectifs nécessaires,
- ✓ la création de concepts d'événements innovants..

Il doit être toujours à la recherche de nouveaux concepts, plats ou présentations des produits.

Les entreprises : Il peut être employé chez un traiteur, dans un hôtel, un parc d'exposition ou une agence d'événementiels...

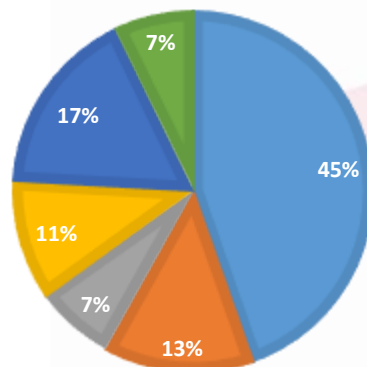


Accès à la formation :

- ✓ Bac pro Commercialisation et services en restauration
- ✓ Bac pro Cuisine
- ✓ Bac techno STHR
- ✓ Bac pro ou BP du secteur de l'alimentation
- ✓ Autre bac pro possible sur entretien

PROGRAMME DE FORMATION

- événementiel
- gestion commerciale et management
- communication professionnelle
- sciences appliquées
- anglais appliqué
- arts appliqués



1 année de formation

En contrat de professionnalisation (1/3 en centre de formation+ 2/3 en entreprise)

Formation : Elle prépare progressivement à :

- conseiller les clients,
- planifier les événements et leur déroulement,
- définir des besoins en personnel et en matériel, coordonner les interactions,
- rédiger les propositions commerciales en fonction des demandes clients,
- fournir des prestations annexes (location de salle, décoration, matériel d'animation, ...),
- choisir des fournisseurs et négocier les achats,
- préparer la mise en scène et le montage des pièces d'apparat,
- gérer les stocks et approvisionnements,
- suivre les positions comptables des clients et fournisseurs.

