Ensemble Scolaire La Salle Paray-le-Monial
Frères des Écoles Chrétiennes

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 :

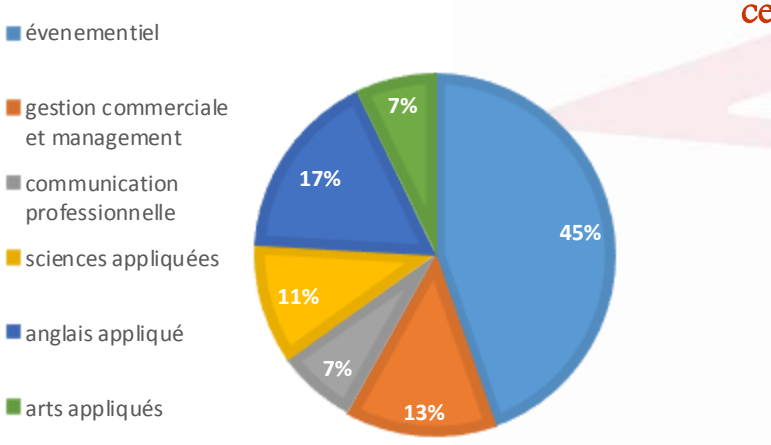
Il peut être employé chez un traiteur, dans un hôtel, un parc d'exposition ou une agence d'événementiels...

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

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.