



Mention complémentaire Organisateur de réceptions



RESTAURATION

Le diplôme

L'apprenti est présenté à l'examen d'Etat Mention complémentaire Organisateur de réceptions de la session à l'issue de la formation. Il reçoit également le diplôme de la CCI de Versailles Val-d'Oise/Yvelines est présenté conjointement avec l'entreprise d'accueil, si l'apprenti a obtenu des résultats satisfaisants dans l'année de formation et s'il a passé avec succès les épreuves de Mention complémentaire Organisateur de réceptions.

Les objectifs de la formation

La mention complémentaire Organisateur de réceptions prépare aux métiers de responsable de banquets ou de coordinateur de réceptions qui exigent des compétences commerciales pour négocier avec les prestataires et les clients.

Ces métiers exigent aussi d'avoir une double compétence : la cuisine et le service en restauration.

L'organisateur de réceptions coordonne l'ensemble des prestataires d'une manifestation événementielle. Il assure des fonctions d'organisation, de coordination et de gestion. Il doit toujours être à la recherche de nouveaux concepts, mets ou présentation des produits.

Emplois potentiels :

- Coordinateur de réceptions
- Logisticien
- Responsable des banquets
- Attaché commercial

Secteurs d'activité

Le titulaire de la Mention Organisateur de réceptions peut être employé chez un traiteur, dans un hôtel, parc d'expositions ou toute entreprise qui offre des prestations événementielles.

Déroulement de la formation

La préparation se déroule sur 1 an, selon le mode de l'alternance école/entreprise :

- 1,5 jour par semaine à l'IFA, le reste du temps en entreprise

Conditions légales

- Jeunes de 16 à 25 ans révolus sauf cas particuliers et dérogoatoires
- Conclure un contrat de formation par alternance avec un employeur agréé ou habilité

Modalités d'inscription

- Etude du dossier
 - Entretien de motivation
- Les sessions d'admission sont organisées à partir du mois de février. Le dossier de candidature est disponible à l'IFA ou sur www.ifa-chauvin.fr.

Perspectives professionnelles

Le titulaire de la mention Organisateur de réceptions intervient dans les fonctions suivantes :

- Commercialisation, gestion : axe clients, axe fournisseurs
- Organisation - logistique de l'événement
- Gestion et coordination du personnel de l'événement
- Recherche et développement

Son autonomie est variable en fonction de l'importance et du type de la manifestation, de la taille et de l'organisation de l'entreprise et de son expérience.

Contact

Séverine Le Maguet
01 30 75 38 26
selemaguet@versailles.cci.fr
ifa.chauvin@versailles.cci.fr

IFA Adolphe Chauvin

22, rue des Beaux Soleils
95520 Osny
BP 50206
95523 Cergy-Pontoise Cedex
www.ifa-chauvin.fr

Rémunération et contrat de travail

Le contrat de professionnalisation est un contrat de travail à durée déterminée (CDD) ou indéterminée (CDI) de type particulier conclu entre l'entreprise et un jeune de 16 à 25 ans ou un demandeur d'emploi de 26 ans et plus pour la durée de la formation. Le collaborateur en formation perçoit une

rémunération calculée en fonction de son âge et les dispositions conventionnelles éventuelles des branches si elles sont plus favorables. L'employeur bénéficie d'exonérations de charges patronales et la totalité des charges salariales sont dues. Le taux de rémunération brut varie de 55% à 80%* du SMIC.

* Pour les 26 ans et plus : 100% du SMIC ou 85% du minimum conventionnel

Pour plus d'informations, consultez la fiche contrat de professionnalisation.



Pré-requis

Etre titulaire d'un :

- Bac pro Métiers de l'alimentation
- Bac pro Restauration
- Bac technologique Restauration
- BP Cuisine
- BP Restaurant

Programme de la formation

Enseignement professionnel :

- Communiquer - commercialiser
- Réaliser
- S'informer
- Apprécier
- Organiser

Savoirs associés :

- Production et logistique événementielle
- Gestion commerciale et management
- Sciences appliquées
- Communication professionnelle en français et en anglais

Exemples de travaux confiés en entreprise dans le cadre de l'apprentissage

- Etude technique de réceptions
- Commercialisation d'un concept de réception innovant
- Activités en milieu professionnel

Poursuite d'études envisageable

Selon le niveau déjà atteint, poursuite vers un :

- BP
- Bac pro
- BTS

Tout sur les écoles
du groupe CCIV
www.ecoles.versailles.cci.fr