



Mention Complémentaire Organisateur de Réception

[Lien vers France Compétences](#)



UFA BAUDIMONT - ARRAS

• PUBLIC

Être âgé.e de plus 16 ans et de moins de 29 ans sauf si le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

• PRÉREQUIS

Être titulaire de l'un des diplômes suivants : Bac Pro Cuisine – Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration – Bac Technologique Hôtellerie – BP Arts du Service – BP Arts de la Cuisine – BTS Management en Hôtellerie Restauration

• MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'alternance.

Début de la formation septembre

Délais : article L.6222-12 du code du travail : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. »

• OBJECTIFS PROFESSIONNELS

L'organisateur de réceptions est un professionnel qualifié en production culinaire et en service. Il assure des fonctions d'organisation, de gestion et de coordination de l'ensemble des prestataires d'une manifestation événementielle autour de différents types de restauration. Dans ce cadre, il est également amené à négocier une prestation et à participer à la recherche et au développement de nouveaux produits et concepts.

Il intervient dans les fonctions suivantes :

- commercialisation-gestion : avec les clients et les fournisseurs
- organisation et gestion logistique de l'événement
- gestion et coordination du personnel de l'événement (avant, pendant et après celui-ci)
- recherche et développement (nouveaux concepts, nouvelles demandes de la clientèle...)

• PERSPECTIVES POST-FORMATION

Le titulaire de la MC Organisateur de Réceptions peut exercer les métiers de Assistant commercial chez un traiteur événementiel – Organisateur de mariage chez un Wedding Planner – Assistant de Direction des banquets au sein d'un hôtel restaurant – Gérant de sa propre entreprise – Tout emploi dans le domaine de l'événementiel.

Poursuite possible en BTS et Titre Pro

CODE RNCP
37922
NOM CERTIFICATEUR
MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
Date de publication de la fiche
28/07/2023
Date d'échéance de l'enregistrement
31/08/2028



ORGANISATION DE LA FORMATION

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports Théoriques et pratiques – Enseignement général et Professionnel – Mise en situation professionnelle

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves d'examen ponctuelles. Epreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle.

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences
Validation totale ou partielle des blocs de compétences

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 6 – maximum 20

• DURÉE DE LA FORMATION

465 heures en centre échelonnées

• PROGRAMME

Enseignement général

- Culture générale et expression française
- Anglais
- Arts appliqués

Enseignement Professionnel

- Technologie professionnelle / organisation événementielle
- Environnement économique et juridique
- Développement de clientèle
- Communication et négociation
- Management commercial
- Production traiteur
- Sciences appliquées

BLOCS DE COMPÉTENCES

- 1 – Etude technique de réception
- 2 – Commercialisation d'un concept de réception innovant
- 3 – Activités en milieu professionnel

• TARIFS DE LA FORMATION

Conditions tarifaires sur demande

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 «fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage». Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Tarif de la formation : coût parcours OPCO par année de formation : 8999 € 00 . Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

• ENTREPRISES

Entreprises organisatrices de réceptions
Traiteurs
Centre de congrès
Hôtels
Restaurants
Espaces de réception
Agences événementielles

• ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accueil et l'accès des publics en situation de handicap.

Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Service handicap du CFA Jean Bosco :
handicap@cfa jeanbosco.fr

• TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION Nouvelle session 2023 – 2024

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux d'interruption en cours de formation	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois	Taux de poursuite d'études
NC	NC	NC	NC

• VALEUR AJOUTÉE:

Soirées à thème / séminaires
Projets pédagogiques
Réseaux d'entreprise et partenariats



COORDONNÉES

UFA BAUDIMONT
17 rue Saint Maurice – CS 40573
62008 ARRAS Cedex
03 21 16 18 00

EXPERT MISE EN
RELATION SERVICE
DÉVELOPPEMENT
CFA DU SECTEUR :

Katia SAUS

SERVICE
DÉVELOPPEMENT
UFA BAUDIMONT

Ségolène MASSEUS