



MC ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS RNCP n°3138

OBJECTIFS

Assurer des fonctions d'organisation, de gestion et de coordination de l'ensemble des prestataires d'une manifestation événementielle autour de différents types de restauration

Négocier une prestation et participer à la recherche et au développement de nouveaux produits et concepts

Intervenir dans la commercialisation auprès des clients, la gestion et coordination technique, logistique et humaine de l'évènement ainsi que dans la recherche et développement (offre, nouveau concept)

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement en septembre ou en octobre

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations

Pré-inscription sur urmapaysdelaloire.fr

Admission sur dossier et possibilité d'entretien

ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

PARCOURS

En alternance : contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation

En formation continue : tout public désirant se former / se perfectionner / se reconverter (CPF de transition professionnelle, reconversion ou promotion par alternance, plan de développement des compétences)

Possibilité de valider la certification par la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

PRÉREQUIS

Être titulaire de l'un des diplômes suivants :

BP Arts de la Cuisine ou Arts du Service

BAC PRO Commercialisation et service en restauration

BAC PRO Restauration/BAC PRO Cuisine

BAC PRO Boucher charcutier traiteur

BAC PRO boulanger pâtissier

BAC PRP Poissonnier écailleur traiteur

BAC Techno STHR Sciences et technologiques de l'hôtellerie et de la restauration

BP Charcutier traiteur

DURÉE

1 an en alternance

13 semaines de cours sur 1 an / 420 h

Autre : durée adaptée en fonction des profils et des situations.

Rythme Alternance : 1 semaine sur 3 en Centre de formation

TARIF

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Stagiaires de la formation professionnelle : de 10 à 30 € TTC/heure selon le parcours

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis au centre de formation et en entreprise

Examen final ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Cette formation n'est pas validée par blocs de compétences

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en présentiel, en distanciel et en situation de travail

Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Livret d'alternance numérique

Visite en entreprise

MOYENS TECHNIQUES :

Salles de formation

Salles informatiques

Plateaux techniques modernes et équipés

CONTENUS

Enseignements professionnels théoriques et pratiques en centre de formation et en entreprise

Possibilité d'activités pédagogiques et éducatives complémentaires

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

Niveau 4 (Bac)	BP Brevet Professionnel		
Niveau 3	CAP Certificat d'Aptitude Professionnel	CTM Certificat Technique des Métiers	MC Mention Complémentaire

DÉBOUCHÉS

Accès direct à l'emploi : Organisateur-Concepteur de réceptions pour restaurant traditionnel, gastronomique, hôtel, club de vacances, traiteur événementiel. Entrepreneuriat

SUITE DE PARCOURS

MC Barman

MC Sommellerie

BTS Hôtellerie restauration

Parcours d'entrepreneuriat

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pas d'équivalence, pas de passerelle pour cette certification

LES DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 6 sites proche de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

LIEUX ET COORDONNÉES

LAVAL

02 43 49 88 88 · urma53@artisanatpaysdelaloire.fr

CMA FORMATION



Erasmus+

urmapaysdelaloire.fr

Suivez-nous
sur les réseaux sociaux :

