

MC ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS



PRÉSENTATION ET OBJECTIF

Diplôme national, la Mention Complémentaire (MC) permet - en une année après le BP ou BAC PRO - de délivrer une qualification spécialisée et facilite l'entrée dans la vie active. Ses enseignements - à dominante technique - permettent de compléter et d'affiner les compétences acquises en BP ou BAC PRO.

Le titulaire de cette mention complémentaire est spécialisé dans l'organisation et la conception de réceptions.

C'est un professionnel qualifié en production culinaire et en service, chargé de coordonner l'ensemble des prestataires d'une manifestation événementielle autour de différents types de restauration.

Il assure des fonctions d'organisation, de coordination et de gestion.

Dans le cadre de ce métier, il devra aussi négocier une prestation et participer à la recherche et au développement de nouveaux produits et concepts.

PRÉREQUIS

BP arts de la cuisine et arts du service / Bac pro Commercialisation et services en restauration

Bac pro restauration/ service / Bac pro Cuisine

Bac pro Boucher charcutier traiteur / Bac pro Boulanger pâtissier / Bac pro Poissonnier écailler traiteur

Bac techno STHR Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

BP Charcutier-traiteur

RYTHME DE L'ALTERNANCE

Cours 1 semaine sur 3 en Centre de Formation
Rentrée annuelle de Septembre à Décembre

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluations en Centre de Formation et en entreprise
Passage de l'examen à l'issue de la formation

DURÉE ET MODALITÉS D'ACCÈS

13 semaines de cours sur 1 an / 455 heures
Admission sur dossier et possibilité d'entretien

PUBLIC : OUVERT À TOUS !

Apprenti

Demandeur d'emploi

Salarié

Salarié en contrat de professionnalisation

Autres : nous consulter

Formation accessible et adaptée aux personnes en situation de handicap

CONTENU DE LA FORMATION

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

LIEU DE FORMATION

URMA MAYENNE

Laval - 02 43 64 11 00

urma53@artisanatpaysdelaloire.fr

DÉBOUCHÉS

Accès direct à l'emploi : restaurant traditionnel, gastronomique, hôtel, club de vacances, traiteur événementiel.

Évolution possible vers les métiers suivants : Responsable de Banquet, Coordinateur de Réception

POURSUITE D'ÉTUDES

Encadrant d'Entreprise Artisanale après CAP + 5 ans d'expérience professionnelle

MC Barman

MC Sommellerie

BTS Hôtellerie Restauration

INFOS PRATIQUES : LES + DE L'URMA

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap

Possibilité de prise en charge totale ou partielle du coût de la formation sur étude de dossier

Possibilité de parcours individualisé sur dossier



PAYS DE LA LOIRE