

Public : Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus.

Sans restriction d'âge dans le cas où 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.

Pré requis : Exigés : être titulaire d'un diplôme de niveau 3 ou 4 dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration, de l'accueil ou des services (ex. : CAP, Bac Pro, BP ou équivalent).

Recommandés : présenter un intérêt avéré pour les métiers de l'événementiel, de la réception ou de l'hôtellerie. Démontrer un sens du service, de la rigueur, de la présentation professionnelle et une capacité à travailler en équipe.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS : Rendez-vous individuel possible au 03 27 21 58 58

- ✚ Dossier de demande de formation, positionnement pédagogique : (tests écrits et entretien), délais d'accès : 15 jours avant la date de démarrage

OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

Obtenir le diplôme : Certificat De Spécialisation « Organisateur de réceptions »



Le titulaire de la mention complémentaire « Organisateur de réceptions » 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 sera également amené à négocier une prestation et à participer à la recherche et au développement de nouveaux produits et concepts. Il peut être employé chez un traiteur, dans un hôtel ou un parc d'exposition, ou dans toute entreprise de prestations événementielles.

Activités visées :

Le titulaire de la mention complémentaire Organisateur de réceptions intervient dans les fonctions suivantes :
Commercialisation - Gestion : axe clients et axe fournisseurs
Organisation - Logistique de l'événement
Gestion et coordination du personnel de l'événement
Recherche et développement

Compétences attestées :

Etude commerciale et technique de réceptions (correspond à l'épreuve E1 - Etude technique de réceptions)
Négociation commerciale et organisation de réception à caractère innovant (correspond à l'épreuve E2 - Commercialisation d'un concept de réception innovant)
Réalisation de réceptions (correspond à l'épreuve E3 - Activités en milieu professionnel)

- | | |
|---|---|
| ✚ Culture générale et expression française | ✚ Environnement économique et juridique |
| ✚ Arts appliqués | ✚ Développement de clientèle |
| ✚ Anglais | ✚ Communication et négociation |
| ✚ Mathématiques appliquées | ✚ Management commercial |
| ✚ "Technologie professionnelle / organisation événementielle" | ✚ Production traiteur |
| | ✚ Sciences appliquées |

PERSPECTIVES POST-FORMATION : Ce Certificat de spécialisation permet un accès direct dans la vie active. G1401

- Assistance de direction d'hôtel-restaurant E1107 - Organisation d'événementiel

Poursuite d'études possible en BTS Hôtellerie-Restauration Option A, Management d'unité de restauration ; option B :

Management d'unité de production culinaire B <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37889/>



ORGANISATION DE LA FORMATION :

Méthodes et moyens pédagogiques : Formation en Alternance centre et entreprise (1 semaine/3).

- ✚ Cours en présentiel en restaurant, en cuisine d'application et salle de cours banalisée
- ✚ Documents pédagogiques, études de cas, plate-forme de formation à distance, travaux pratiques
- ✚ Plateau technique : restaurant d'application équipé en matériels.



Modalités d'évaluation :

- ✚ Examen ponctuel en fin de formation
- ✚ Epreuves de pratique professionnelle
- ✚ Epreuves écrites et orales en enseignement général
- ✚ La liste de l'équipe pédagogique est disponible sur demande. Contact ci-dessous.

Validation : CS en examen ponctuel passé au terme de la formation (niveau 4 au RNCP 37922) délivré par le Ministère de l'Education Nationale et de la jeunesse. Le bénéficiaire conserve la validité des compétences acquises et validées pendant une durée de cinq ans en cas d'échec à l'examen final. Il a la possibilité de se présenter de nouveau uniquement aux blocs de compétences non validés, soit par la prolongation de son contrat d'apprentissage, soit par la conclusion d'un nouveau contrat

Nombre de participants : 25 participants **Durée de la formation :** 560 heures sur une année scolaire

Tarif de la formation : Formation gratuite pour l'apprenti(e) et l'entreprise

- ✚ 8 986€ prise en charge par l'opérateur de compétences

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. 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.

Accessibilité : Accès pour les personnes à mobilité réduite et quel que soit le handicap

- ✚ Mise en place d'une adaptation des moyens de la prestation.

Dates et modalités de contact : Chaque année en septembre et/ou dès signature du contrat d'apprentissage

Equivalence ou passerelle possible avec une convention d'adaptation (nous contacter)

Contact : **VALAREP** 85 avenue de Denain 59300 Valenciennes Tel : 03 27 21 58 58 - Mail : valarep@valarep.fr

RESULTATS DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION : Formation sans antériorité



*Données issues de la consolidation des indicateurs pour l'année **Résultat examens session / ***enquête Insertion

VALEUR AJOUTÉE :

- ✚ Individualisation des parcours de formation,
- ✚ Point Info Ecoute accessible au centre.
- ✚ Accès aux ressources pédagogiques (ENT, CDI)
- ✚ Accompagnement individuel

