

# FORMATION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RECEPTION



Un campus de la **Gastronomie**

Grâce à cette formation, l'élève ouvre ses possibilités d'insertion professionnelle sur le secteur traiteur, secteur complémentaire de l'hôtellerie-restauration.

## Quel est le rôle de ce professionnel ?

Il est 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. Il peut être amené à négocier une prestation et à participer à la recherche et au développement de nouveaux produits ou nouveaux concepts.



## RECRUTEMENT

Sur dossier directement auprès de l'établissement.  
Le prérequis suivant est nécessaire :  
Etre titulaire d'un diplôme en hôtellerie-restauration  
(BAC PRO Cuisine ou CSR, BAC STHR)



## QUALITES/COMPETENCES

### Qualités humaines :

sens des responsabilités, goût du travail bien fait, être à l'écoute...

**Qualités pratiques :** aptitudes à la gestion, bon sens, esprit d'observation, rigueur, présentation, organisation, mobilité, respect des réglementations...

**Qualités professionnelles :** courtoisie et politesse, envie et curiosité, disponibilité, adaptabilité, être un bon gestionnaire, aptitudes à la communication...



LYCEE  
LE CASTEL

## ENSEIGNEMENT

Environ 28 H hebdo

### La formation repose sur 4 grands axes

✚ La commercialisation et la relation clients, la relation fournisseurs : prise en charge du client et constitution de son dossier, phase de devis, suivi du projet... Recherche des fournisseurs, sélection des entreprises, documents commerciaux...

✚ la phase d'organisation, la logistique de l'évènement : repérages et contraintes d'organisation, les plannings, la construction du dossier de réalisation...

✚ le pôle gestion du personnel : avant, pendant et après la prestation (plannings, embauches, informations, horaires...)

✚ la recherche et le développement : l'inventivité, la créativité (décors thématiques, décorations florales, recherche de nouvelles techniques de service, de dressage, la diversité des produits...) en vue de propositions d'actions innovantes.

Les cours alternent théorie et pratique (production culinaire, production de service) sur site ou lors de prestations extérieures. Des visites auprès de professionnels dijonnais (loueurs de matériel et vaisselle, fleuristes, traiteurs) ou sur des lieux spécifiques (Palais des congrès, Zénith...) permettent une proximité avec le tissu professionnel local.

La formation dure 1 année scolaire. Elle est entrecoupée par des périodes de stage en entreprise d'une durée de 16 semaines au total.



### ENSEIGNEMENTS DISPENSES

PRATIQUE (production culinaire, production de service)  
LOGISTIQUE EVENEMENTIELLE  
GESTION  
COMMUNICATION  
COMMUNICATION EN ANGLAIS  
SCIENCES APPLIQUEES  
ARTS APPLIQUES

## DEBOUCHES

En entreprises de traiteurs et organisateurs de réception.

En restauration (service banqueting)

En agences événementielles

