

Formation Complémentaire

# Organisateur de Réceptions



# Objectifs de la formation

- Préparer aux fonctions de responsable de banquets ou de coordinateur de réceptions.
- Métier exigeant des compétences commerciales pour négocier avec les prestataires et les clients ainsi que des connaissances en cuisine et en service de restaurant.
- L'organisateur coordonne le travail de tous ceux qui participent à l'évènement. Il est sans cesse en recherche de nouveaux concepts, mets et présentation des produits.

Organisateur de Réceptions



## Répartition de l'année scolaire

Plus de la moitié de l'année se passe en entreprise  
Répartie sur 2 périodes (2 fois 8 semaines) :



# Stages

Possibilité de faire les 2 stages dans des entreprises différentes ou non.

Les stages permettent de se former aux multiples aspects du métier.

Plusieurs types d'entreprises d'accueil sur Dijon :  
Traiteurs, agences événementielles, hôtels/restaurants.



## Au Lycée :

- 5h00 de travaux pratiques restaurant
  - 3h de technologie restaurant
- 3h de communication professionnelle
  - 3h d'anglais
  - 1h de DNL
- 4h de travaux pratiques cuisine
  - 2h de sciences appliquées
- 2h de management, gestion, comptabilité
  - 2h d'Arts appliqués

=> 25h/semaine



# Cours de cuisine

Organisateur de Réceptions

Réalisation de pièces cocktails thématisés : salées, sucrées, canapés, verrines, cuillères, cuisine étrangères, recherche de modernité ...









## Cours de restaurant

Apprendre à quantifier les besoins ainsi qu'à organiser une manifestation en amont



# Cours de communication professionnelle

Réalisation de documents administratifs et comptables : courriers, devis, factures ...  
Apprendre à mener un entretien clientèle



# Manifestation à l'extérieur et en interne

## Vernissages

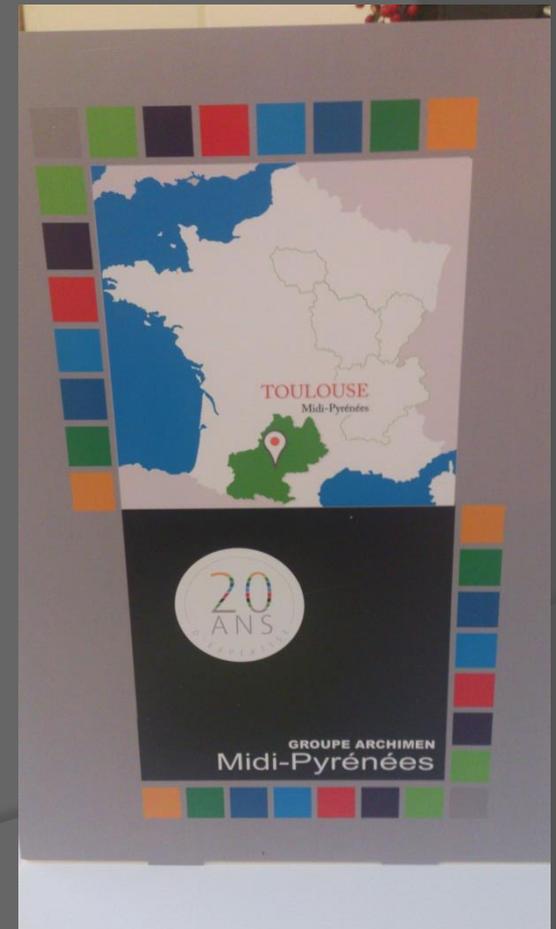


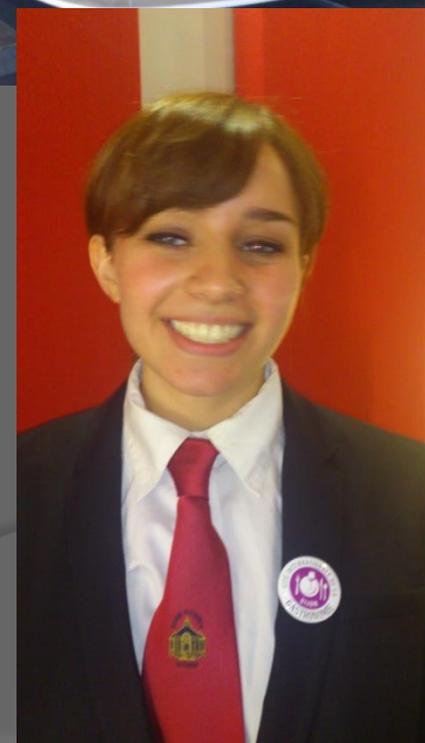
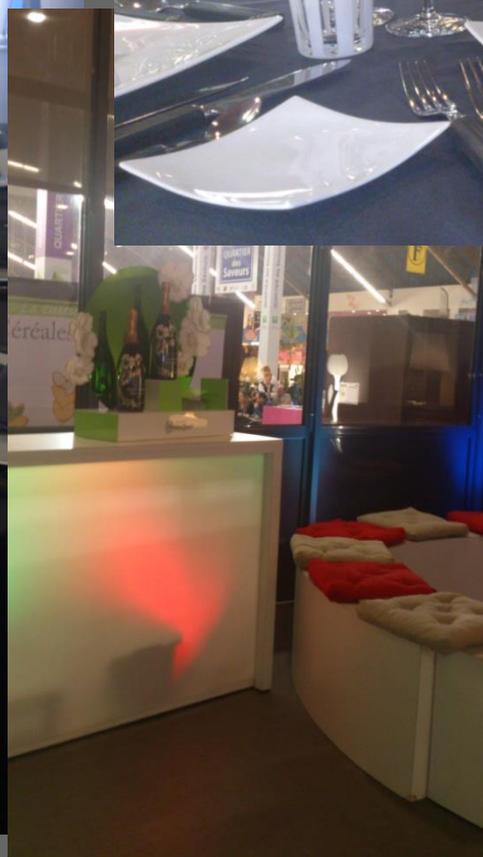
# Cocktail CIC

Organisateur de Réceptions



# Inauguration Toison d'Or, groupe Archimen Organisateur de Réceptions





# Inauguration LiNo 2014



## Organisateur de Réceptions



# Sorties et interventions

Organisateur de Réceptions

Bourgogne réception (loueur de vaisselle)



Conférence Options (loueur de vaisselle et mobilier)



# Fleur de Clémentine, création de centre de table

Organisateur de Réceptions



# Examen

- 2 dossiers en CCF sur des manifestations vécues en entreprise
- 1 oral de 4h devant un jury : réalisation d'un projet chiffré en correspondance aux attentes du client (une demie heure d'entretien pour cerner les attentes (dont une partie en anglais), 2h30 de réalisation du projet puis 1h de présentation du projet

## Débouchés professionnels

Commercial chez un traiteur, organisateur de réception, responsable banqueting dans un hôtel-restaurant.....

Point fort de la formation  
Insertion en milieu professionnel

