

# Certificat de spécialisation Organisateur de réceptions

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale (Certificat de spécialisation) - Niveau 4  
N° RNCP : RNCP37922, date d'échéance de l'enregistrement : 31/08/2028

Le/la titulaire de ce certificat est un(e) professionnel(le) qualifié(e) en production culinaire et en service, chargé(e) de coordonner l'ensemble des prestataires d'une manifestation événementielle autour de différents types de restauration. Il/elle assure des fonctions d'organisation, de coordination et de gestion. Dans le cadre de ce métier, il/elle sera également amené(e) à négocier une prestation et à participer à la recherche et au développement de nouveaux produits et concepts.

Dans le cadre de son métier, l'organisateur de réceptions doit tenir compte des impératifs de l'entreprise. Il/elle peut être amené(e) à travailler en horaires décalés ainsi qu'en fin de semaine et les jours fériés. L'exercice des activités professionnelles exige un comportement et une tenue adaptés, une bonne résistance physique. Par ailleurs, ces activités exigent le respect de l'hygiène, de la sécurité, de l'environnement et des règles de prévention des risques professionnels.

## Infos utiles

<b>OBJECTIFS</b>	<p><b>Le/la titulaire de ce certificat de spécialisation sera capable de :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accueillir et prendre en charge le client, l'écouter, repérer ses attentes et ses besoins, estimer son budget</li> <li>• Proposer une prestation personnalisée, ouvrir le dossier client et conclure une vente</li> <li>• Concevoir et présenter un projet de réception innovant</li> <li>• Déterminer les coûts de la réception, élaborer le devis</li> <li>• Construire le dossier technique</li> <li>• Réaliser le plan d'implantation</li> <li>• Renseigner et diffuser les documents d'organisation de la production et du service</li> <li>• Regrouper les informations utiles pour la gestion de l'événement.</li> </ul>	
<b>DURÉE ET RYTHME DE FORMATION</b>	<p><b>La formation est dispensée sur 1 an soit 560h</b> Une semaine en centre de formation et deux semaines en entreprise (voir calendrier)</p>	
<b>PRÉREQUIS</b>	<p><b>Accessible après un BP AC ou ASCR - Bac Pro Cuisine ou CSR - BAC STHR</b> En apprentissage, formation accessible de 18 à 29 ans. Validation possible par blocs de compétences - Consulter l'ICEP pour tout autre public</p>	
<b>INSCRIPTION, MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS</b>	<p><b>Sur dossier, entretien de motivation et test de positionnement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inscription possible jusqu'au 31 août de chaque année</li> <li>• Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap</li> <li>• Dossier téléchargeable sur <a href="http://icepformation.com">icepformation.com</a></li> </ul>	
<b>MÉTIERS VISÉS</b>	<p>Coordinateur de réceptions, logisticien, assistant commercial, responsable d'événements, responsable des réceptions</p>	
<b>PASSERELLES, ÉQUIVALENCES ET POURSUITES D'ÉTUDES</b>	<p>Le/la titulaire de ce certificat de spécialisation peut prétendre à une poursuite d'études de niveau BAC+2 ou BAC+3 Exemple : BTS Management en hôtellerie-restauration, Licence Professionnelle en Hôtellerie Restauration, Bachelor Chef de projet événementiel <b>Équivalences du certificat de spécialisation : Diplôme de niveau 4</b></p>	
<b>INDICATEURS QUALITÉ</b>	<p>Taux de réussite, rupture, satisfaction, insertion, poursuite d'étude... <a href="#">À consulter en ligne via ce lien</a> ou en flashant ce QR code :</p>	

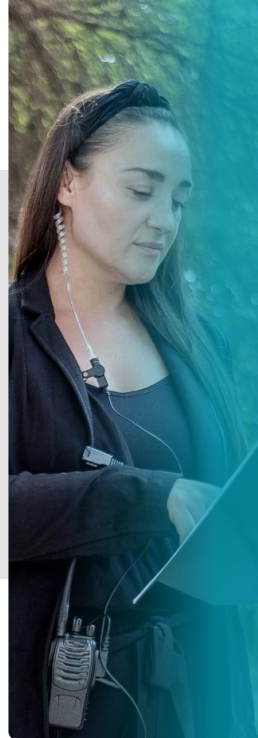
## CONTENU DE LA FORMATION

### Enseignements professionnels :

- Bloc 1 : Étude commerciale et technique de réceptions et organisation de réception à caractère innovant
- Bloc 2 : Négociation commerciale
- Bloc 3 : Réalisation de réceptions

### Enseignements généraux :

- Anglais
- Arts appliqués
- Expression française



## Modalités, ressources et moyens pédagogiques

- Cours en présentiel et/ou distanciel
- Mise en situation professionnelle
- Plateaux techniques
- Centre multi-ressources
- Interventions de professionnels
- Ateliers individualisés
- Équipements informatiques et numériques
- Amphithéâtre

## Modalités d'évaluation



**E1/ Étude technique de réceptions** - coef 3, forme : écrit, durée : 5h

**E2/ Commercialisation d'un concept de réception innovant** - coef 4, forme : oral, durée : 4h

**E3/ Activités en milieu professionnel** - coef 3, forme : oral et pratique, durée : 1h

*Possibilité de validation par blocs de compétences*

## Financements et tarifs

**Statuts** : Contrat d'apprentissage ; Contrat de professionnalisation ; autres statuts (nous consulter)

Le coût de la formation peut être pris en charge selon les modalités fixées par les OPCO, cette formation est gratuite pour les bénéficiaires en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Pour plus de précisions, contactez-nous.