

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

OBJECTIFS

Le/la titulaire de ce certificat de spécialisation sera capable de :

- Accueillir et prendre en charge le client, l'écouter, repérer ses attentes et ses besoins, estimer son budget
- Proposer une prestation personnalisée, ouvrir le dossier client et conclure une vente
- Concevoir et présenter un projet de réception innovant
- Déterminer les coûts de la réception, élaborer le devis
- Construire le dossier technique
- Réaliser le plan d'implantation
- Renseigner et diffuser les documents d'organisation de la production et du service
- Regrouper les informations utiles pour la gestion de l'événement.



DURÉE ET RYTHME DE FORMATION

La formation est dispensée sur 1 an soit 560h

Une semaine en centre de formation et deux semaines en entreprise (voir calendrier)



PRÉREQUIS

Accessible après un BP AC ou ASCR - Bac Pro Cuisine ou CSR - BAC STHR

En apprentissage, formation accessible de 18 à 29 ans.
Validation possible par blocs de compétences -
Consulter l'ICEP pour tout autre public



INSCRIPTION, MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur dossier, entretien de motivation et test de positionnement

- Inscription possible jusqu'au 31 août de chaque année
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap (contactez l'ICEP Formation pour plus d'information)
- Candidature sur icepformation.com



MÉTIERS VISÉS

Coordinateur de réceptions, logisticien, assistant commercial, responsable d'événements, responsable des réceptions



PASSERELLES, ÉQUIVALENCES ET POURSUITES D'ÉTUDES

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
Équivalences du certificat de spécialisation : Diplôme de niveau 4



INDICATEURS QUALITÉ

Taux de réussite, rupture, satisfaction, insertion, poursuite d'étude...
[À consulter en ligne via ce lien](#) ou en flashant ce QR code :



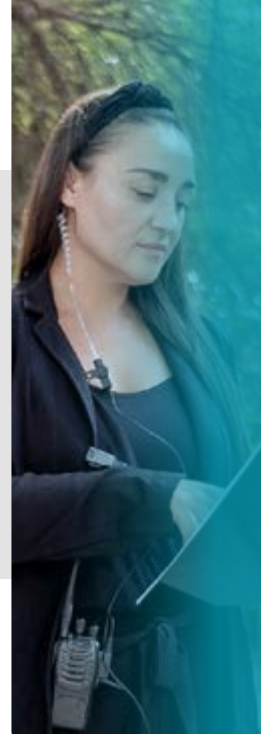
CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements professionnels :

- Étude commerciale et technique de réceptions
- Négociation commerciale
- et organisation de réception à caractère innovant
- Réalisation de réceptions

Enseignements généraux :

- Anglais
- Arts appliqués
- Expression française



Modalités, ressources et moyens pédagogiques

- Cours en présentiel et/ou distanciel
- Mises en situations professionnelles
- 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.