

Enseignement

Domaine professionnel

Production et logistique événementielle (13h)*

Gestion commerciale et management (4h)

Communication professionnelle (2h)

Sciences appliquées (2h)

Anglais appliqué (5h)

Arts appliqués (2h)

*Les horaires notés ci-dessus sont indicatifs et peuvent varier



Poursuite d'études

La Formation Complémentaire Organisateur de Réception dispense un diplôme de niveau IV qui sanctionne une fin d'études et permet une intégration dans la vie active.



académie
Dijon **É**
RÉGION ACADÉMIQUE
BOURGOGNE
FRANCHE-COMTÉ
MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE
MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'INNOVATION

Contact :

03 80 76 70 00

0210019g@ac-dijon.fr

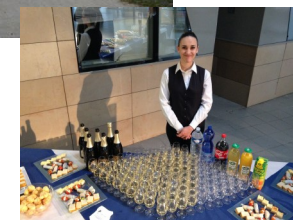


académie
Dijon **É**
RÉGION ACADÉMIQUE
BOURGOGNE
FRANCHE-COMTÉ
MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE
MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'INNOVATION



FC ORG

**Formation
Complémentaire
Organisateur de
Réception**
Niveau IV



LYCEE LE CASTEL

Profil professionnel

Le titulaire de ce diplôme 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 intervient dans les fonctions suivantes :

- La commercialisation et la gestion de l'événement
- L'organisation logistique de l'événement
- La gestion et la coordination du personnel
- La recherche et le développement de nouveaux produits et concepts;



Formation

D'une durée d'un an, la formation est fondée sur le principe de l'alternance école/entreprise. La formation en entreprise de 18 semaines est réalisée en 2 périodes. Ce sont des stages de terrain durant lesquels les jeunes peuvent être amenés à effectuer du service en salle, des activités de production culinaire et des tâches d'organisation. C'est l'occasion pour les stagiaires d'observer et de participer à l'organisation de dossier évalué lors de l'examen

Admission

Les titulaires d'un

Bac Pro Cuisine

Bac Pro Commercialisation et Service en Restauration

Bac Technologique Hôtellerie

Bac Pro métiers de l'Alimentation (sur décision du Recteur)

BTS Hôtellerie - Restauration

peuvent déposer un dossier de candidature qui sera examiné en commission.

Débouchés professionnels

Les secteurs d'activités professionnelles sont multiples et variés et ne concernent pas uniquement les traiteurs organisateurs de réceptions. En effet, de plus en plus d'agences événementielles, de collectivités territoriales, de centres de congrès et séminaires, voire d'hôtels soucieux d'accroître leur taux d'occupation, s'intéressent aux spécificités de cette formation.

- Hôtels, restaurant, espaces de réception
- Centres de congrès et de séminaires
- Traiteurs, organisateurs de réceptions
- Parcs d'expositions
- Agences événementielles
- Collectivités territoriales.