



MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISATEUR DE RECEPTION

PARCOURS EVENEMENTIEL EN ALTERNANCE

**VOUS SOUHAITEZ POURSUIVRE VOS ETUDES ?
VOUS SOUHAITEZ ACQUERIR DES
COMPETENCES SUPPLEMENTAIRES EN VOUS
SPECIALISANT ?**

- EN 1 AN
- UNE FORMATION REMUNEREE
- AVEC UN STATUT D'APPRENTI
- AU SEIN D'UNE ECOLE RECONNUE
- DES ENSEIGNEMENTS DE QUALITE
- UN SUIVI ET UN ACCOMPAGNEMENT



WWW.LERENOUVEAU.ORG
04 77 90 76 80
42530 SAINT GENEST LERPT

Qualiopi 
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



ENVIE ?...

**D'INTEGRER LE
MONDE DE
L'ÉVENEMENTIEL**

**D'ACCEDER A DES
POSTES EN FRANCE
ET A L'ÉTRANGER**

**D'ÊTRE AU SERVICE
DE VOS CLIENTS**

**DE TRAVAILLER
DANS UN SECTEUR
PORTEUR D'EMPLOI**

**ET A TERME ORGANISER
DES RECEPTIONS ET DES
ÉVENEMENTS**

NOTRE ECOLE

INSTALLÉE DANS « LE CHATEAU COLCOMBET », ANCIENNE DEMEURE BOURGEOISE DU SIECLE DERNIER, ELLE OFFRE UNE PALETTE ETENDUE DE FORMATIONS AUX METIERS DE L'HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME, DE LA 3EME PREPA METIERS AU BTS (BAC+2) ET LICENCE PRO (BAC+3).

FORTE D'UNE SOLIDE REPUTATION D'EXCELLENCE L'ÉCOLE HOTELIERE RENOUVEAU, S'APPUIE SUR UNE EQUIPE D'ENSEIGNANTS EXPERIMENTES ET ISSUS DU MONDE PROFESSIONNEL. CETTE RICHESSE DE PROFILS PERMET UNE QUALITE DE FORMATION UNANIMEMENT RECONNUE PAR TOUS NOS PARTENAIRES TANT AVEC LE MILIEU ECONOMIQUE QU'AVEC LES PROFESSIONNELS DU SECTEUR.

LES PLATEAUX TECHNIQUES DE L'ETABLISSEMENT EQUIPES & FONCTIONNELS OFFRENT DES CONDITIONS DE FORMATION FIDELES AU MONDE PROFESSIONNEL ACTUEL.

LES CHIFFRES CLES

CYCLE DE 1 AN

400 H DE FORMATION/AN

SALAIRE EN FONCTION DE L'AGE

95% DE TAUX DE REUSSITE

12 000 POSTES A POURVOIR



LE DIPLOME M.C. ORGANISATEUR DE RECEPTION PARCOURS EVENEMENTIEL EN ALTERNANCE

OBJECTIF : LE TITULAIRE DE LA MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISTEUR DE RECEPTION EST UN PROFESSIONNEL QUALIFIE ET FORME EN PRODUCTION CULINAIRE ET/OU EN SERVICE DE RESTAURANT QUI EST CHARGE DE COORDONNER L'ENSEMBLE DES PRESTATAIRES D'UNE MANIFESTATION EVENEMENTIELLE, NOTAMMENT AUTOUR DE DIFFERENTS TYPES DE RESTAURATION POSSIBLES. IL ASSURE DES FONCTIONS D'ORGANISATION DE COORDINATION ET DE GESTION (FOURNISSEURS, COUTS, RH...) IL IDENTIFIE LES BESOINS DES CLIENTS, ACCOMPAGNE LA CREATION D'EVENT EN COORDONNANT LES DIFFERENTS INTERVENANTS. EN COLLABORATION AVEC SON MAITRE D'APPRENTISSAGE IL DEVRA DEFINIR SES FONCTIONS AU SEIN DE L'ENTREPRISE SUR DES POSTES : D'ASSISTANT COMMERCIAL, DE RESPONSABLE OPERATIONNEL D'EVENT, DE COORDINATEUR DE RECEPTION. CE POSTE DEVRA INCLURE UN MIX ENTRE TACHES OPERATIONNELLES, TACHES ADMINISTRATIVES ET COMMERCIALES, RESPONSABILITE LOGISTIQUE ET BUREAUTIQUE.

LES MATIERES

ENSEIGNEMENTS GENERAUX APPLIQUES

- COMMUNICATION ET EXPRESSION FRANÇAISE
 - COMMUNICATION ORALE ET RELATIONS HUMAINES
 - COMMUNICATION ECRITE ET NUMERIQUE
- LANGUE VIVANTE ETRANGERE 1 : ANGLAIS PROFESSIONNEL
- SCIENCES APPLIQUEES – HACCP
- ARTS APPLIQUES & CREATIVITE EVENEMENTIELLE

ENSEIGNEMENTS PRATIQUES D'EVENEMENTIEL ET DE RECEPTION

- TECHNOLOGIES APPLIQUEES
 - LOGISTIQUE EVENEMENTIELLE AXE PRODUCTION
 - LOGISTIQUE EVENEMENTIELLE AXE ORGANISATION
 - LOGISTIQUE EVENEMENTIELLE AXE COMMERCIALISATION
- EVENT & PRATIQUE PROFESSIONNELLE EVENEMENTIELLE
 - TECHNIQUE COMMERCIALE – MISE EN VENTE - COMMERCIALISATION
 - MANAGEMENT GESTION DES RH
 - RELATION CLIENT & ACCUEIL
 - TECHNIQUE ANIMATION EVENT
 - GESTION APPROVISIONNEMENTS, STOCKS, RELATIONS FOURNISSEURS

LES DEBOUCHES – LES EMPLOIS

LE TITULAIRE DE LA MENTION COMPLEMENTAIRE **ORGANISATEUR DE RECEPTION** PEUT EXERCER DANS LES STRUCTURES SUIVANTES :

- TRAITEUR
- ORGANISATEUR D'EVENT
- ESPACE DE RECEPTION
- SERVICE COMMERCIAL ET BANQUET D'HOTEL
- CENTRE DE CONGRES ET SEMINAIRES
- PARC EXPOSITION
- AGENCE EVENEMENTIELLE
- SERVICE PROTOCOLE ET COLLECTIVITE TERRITORIALE

VOUS ACCOMPAGNEZ LE CLIENT ET L'EQUIPE DANS L'EVENT ET A TERME VOUS ETES SUSCEPTIBLE DE DIRIGER LE SERVICE

LES MODALITES D'EXAMEN

EXAMEN NATIONAL EN FIN D'ANNEE ET EN CCF PENDANT LE CYCLE DE FORMATION.

LES CONDITIONS D'ACCES

APRES ...

- UN BTS MHR
- UN BAC TECHNO ST-HR,
- UN BAC PROFESSIONNEL CSR,
- UN BAC PROFESSIONNEL CUISINE
- UN BP RESTAURANT OU BP CUISINE

SOUS CONDITION DE SIGNATURE D'UN CONTRAT D'APPRENTISSAGE AVEC UNE ENTREPRISE.

LES POURSUITES D'ETUDES

BTS MHR EN HOTELLERIE RESTAURATION
BAC+2 ,

LICENCE PROFESSIONNELLE EN HOTELLERIE RESTAURATION
BAC+3 (GRADE UNIVERSITAIRE : L3) EN ALTERNANCE. EXEMPLE : « CODEP –HR »

LE FINANCEMENT

FORMATION REMUNEREE : dans le cadre du contrat d'apprentissage (% du SMIC selon l'âge et la formation)
FINANCEMENT DE LA FORMATION : prise en charge à 100% par la branche professionnelle de l'employeur.

FRAIS DE SCOLARITE : scolarité gratuite

INTERNAT : NON **DEMI-PENSION** : OUI