



CERTIFICAT DE SPECIALISATION

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

ENVIE ?...

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

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

**D'ETRE AU SERVICE
DE VOS CLIENTS**

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

**ET A TERME ORGANISER
DES RECEPTIONS ET DES
EVENEMENTS**

NOTRE ECOLE

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

FORTE D'UNE SOLIDE RÉPUTATION D'EXCELLENCE L'ÉCOLE HOTELIÈRE RENOUVEAU, S'APPUIE SUR UNE ÉQUIPE D'ENSEIGNANTS EXPÉRIMENTÉS ET ISSUS DU MONDE PROFESSIONNEL. CETTE RICHESSE DE PROFILS PERMET UNE QUALITÉ DE FORMATION UNANIMEMENT RECONNUE PAR TOUS NOS PARTENAIRES TANT AVEC LE MILIEU ÉCONOMIQUE QU'AVEC LES PROFESSIONNELS DU SECTEUR.

LES PLATEAUX TECHNIQUES DE L'ÉTABLISSEMENT ÉQUIPÉS & FONCTIONNELS OFFRENT DES CONDITIONS DE FORMATION FIDÈLES AU MONDE PROFESSIONNEL ACTUEL.

LES CHIFFRES CLES

CYCLE DE 1 AN

400 H DE FORMATION/AN

SALAIRE EN FONCTION DE L'ÂGE

95% DE TAUX DE RÉUSSITE

12 000 POSTES À POURVOIR



LE DIPLOME C.S ORGANISATEUR DE RECEPTION PARCOURS EVENEMENTIEL

EN ALTERNANCE

OBJECTIF : LE TITULAIRE DE LA MENTION COMPLÉMENTAIRE ORGANISTEUR DE RECEPTION EST UN PROFESSIONNEL QUALIFIÉ ET FORMÉ EN PRODUCTION CULINAIRE ET/OU EN SERVICE DE RESTAURANT QUI EST CHARGÉ DE COORDONNER L'ENSEMBLE DES PRESTATAIRES D'UNE MANIFESTATION ÉVÉNEMENTIELLE, NOTAMMENT AUTOUR DE DIFFÉRENTS TYPES DE RESTAURATION POSSIBLES. IL ASSURE DES FONCTIONS D'ORGANISATION DE COORDINATION ET DE GESTION (FOURNISSEURS, COÛTS, RH...) IL IDENTIFIE LES BESOINS DES CLIENTS, ACCOMPAGNE LA CRÉATION D'ÉVÉNEMENT EN COORDONNANT LES DIFFÉRENTS INTERVENANTS.

EN COLLABORATION AVEC SON MAÎTRE D'APPRENTISSAGE IL DEVRA DÉFINIR SES FONCTIONS AU SEIN DE L'ENTREPRISE SUR DES POSTES : D'ASSISTANT COMMERCIAL, DE RESPONSABLE OPÉRATIONNEL D'ÉVÉNEMENT, DE COORDINATEUR DE RECEPTION.

CE POSTE DEVRA INCLURE UN MIX ENTRE TÂCHES OPÉRATIONNELLES, TÂCHES ADMINISTRATIVES ET COMMERCIALES, RESPONSABILITÉ LOGISTIQUE ET BUREAUTIQUE.

LES MATIÈRES

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX APPLIQUÉS

COMMUNICATION ET EXPRESSION FRANÇAISE

- COMMUNICATION ORALE ET RELATIONS HUMAINES
- COMMUNICATION ÉCRITE ET NUMÉRIQUE

LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE 1 : ANGLAIS PROFESSIONNEL

SCIENCES APPLIQUÉES - HACCP

ARTS APPLIQUÉS & CRÉATIVITÉ ÉVÉNEMENTIELLE

ENSEIGNEMENTS PRATIQUES D'ÉVÉNEMENTIEL ET DE RECEPTION

TECHNOLOGIES APPLIQUÉES

- LOGISTIQUE ÉVÉNEMENTIELLE AXE PRODUCTION
- LOGISTIQUE ÉVÉNEMENTIELLE AXE ORGANISATION
- LOGISTIQUE ÉVÉNEMENTIELLE AXE COMMERCIALISATION

ÉVÉNEMENT & PRATIQUE PROFESSIONNELLE ÉVÉNEMENTIELLE

- TECHNIQUE COMMERCIALE - MISE EN VENTE - COMMERCIALISATION
- MANAGEMENT GESTION DES RH
- RELATION CLIENT & ACCUEIL
- TECHNIQUE ANIMATION ÉVÉNEMENT
- GESTION APPROVISIONNEMENTS, STOCKS, RELATIONS FOURNISSEURS

LES DEBOUCHES – LES EMPLOIS

LE TITULAIRE DE LA CERTIFICATION DE
SPECIALISATION

ORGANISATEUR DE RECEPTION

PEUT EXERCER DANS LES
STRUCTURES SUIVANTES :

TRAITEUR

ORGANISATEUR D'ÉVÉNEMENT

ESPACE DE RECEPTION

SERVICE COMMERCIAL ET BANQUET D'HÔTEL

CENTRE DE CONGRÈS ET SEMINAIRES

PARC EXPOSITION

AGENCE ÉVÉNEMENTIELLE

SERVICE PROTOCOLE ET COLLECTIVITÉ TERRITORIALE

VOUS ACCOMPAGNEZ LE CLIENT ET L'ÉQUIPE DANS
L'ÉVÉNEMENT ET À TERME VOUS ÊTES SUSCEPTIBLE DE
DIRIGER LE SERVICE

LES MODALITÉS D'EXAMEN

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

LES CONDITIONS D'ACCÈS

APRÈS ...

- 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'ÉTUDES

**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 REMUNÉRÉE : 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 SCOLARITÉ : scolarité gratuite

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