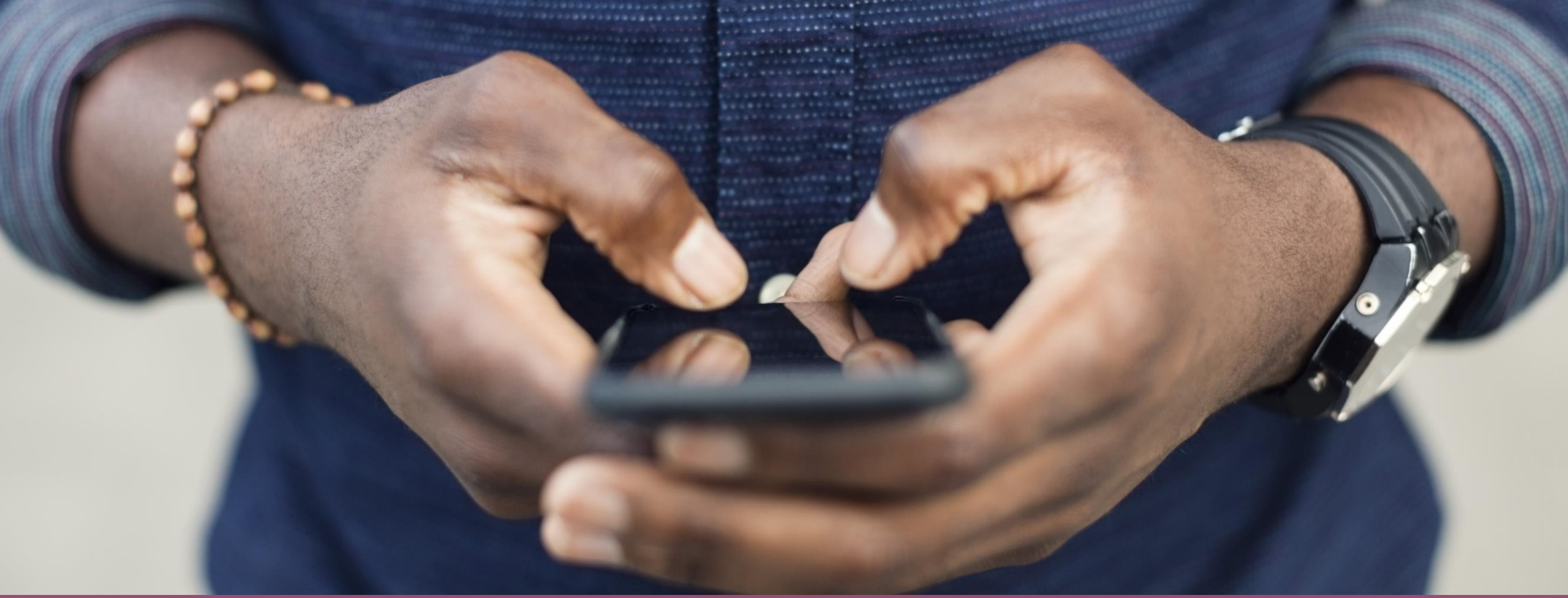

MENTION ORGANISATION DE RECEPTION

Une formation diplômante d’un an après le bac

LYCÉE POLYVALENT
Léopold ELFORT
LYCÉE DES MÉTIERS
«Un SAS pour la réussite» Services Arts Saveurs

MCOR
Lycée Elfort

Mention Complémentaire Organisation de Réception

Organisation.reception@gmail.com

Organisation.elfort.reception@gmail.com

mcorelfort

Savane Sarcelles
465 av. Paule Berthelot
97360 MANA
Tel : 0594 27 80 43

UNE FORMATION ANCRÉE AU CŒUR DE LA COMMUNICATION

Journée des prestataires

ADMISSION

C'est une formation diplômante post-bac ouverte essentiellement :

- au Baccalauréat Professionnel Restauration
- au Baccalauréat Technologique Hôtellerie
- au Baccalauréat Professionnel métiers de l'Alimentation (sur décision du recteur)
- au BTS Hôtellerie – Restauration

C'est un diplôme de niveau IV, préparé en un an, qui a pour objectif d'amener les élèves à des compétences supplémentaires à leur formation initiale.

Fonctions

Un secteur d'activité en pleine expansion.

Le titulaire de la mention complémentaire organisateur de réceptions 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.

- **Gestion et coordination** du personnel de l'événement.
- **Commercialisation et Gestion** : axe clients, axe fournisseurs.
- **Organisation et Logistique** de l'événement.

Les matières enseignées

- 5h Mercatique (dont une d'anglais)
- 2h Management commercialisation
- 3h Communication et management interculturels
- 2h Culture générale et expression
- 2h Biotechnologies
- 2h Arts appliqués
- 4h Informatique
- 3h Anglais
- 4h Techniques culinaires / traiteur

16 semaines de formation obligatoires en milieu professionnel.

Les événements de l’ année 2021-2022

Quelques temps forts.

Chaque année nous répondons aux sollicitations d’associations et de collectivités pour organiser leurs événements.

Nous prenons en charge également l’organisation de la journée des prestataires qui nous permet de rencontrer des professionnels de notre secteur d’activité et de trouver nos stages.

Visite et découverte du métier de traiteur chez Wanicake and cook et participation à des ateliers de cuisine.

Visite du Centre d’art et le recherche de Mana : le Carma et de l’exposition « Entre deux mondes ».

Organisation de la journée des prestataires.

Participation à l’organisation de la performance artistique « Love autel » au Carma.

Participation au congrès des sapeurs-pompiers.

Les événements de l' année 2022-2023

La MCOR au cœur des manifestations

Organisation de la journée des prestataires.

Organisation de la journée portes ouvertes

Projet santé physique et developpement durable

Participation à la journée de l'innovation : accueil, restauration, décoration.

Journée portes ouvertes

De nombreux événements prévus pour l'année prochaine

La promotion 2021-2022

La promotion de 2022-2023