



## **Mention complémentaire : ORGANISATEUR DE RECEPTION**

### **Présentation**

La MC prépare aux fonctions de responsable de banquets ou de coordinateur de réceptions. Ces métiers exigent des compétences commerciales, pour négocier avec les prestataires et les clients, ainsi qu'une double compétence : la cuisine et le service en restauration. L'organisateur de réceptions coordonne le travail de tous ceux qui participent à l'événement. Il doit être toujours à la recherche de nouveaux concepts, plats ou présentations des produits. Il peut être employé chez un traiteur, dans un hôtel ou un parc d'exposition, ou dans toute entreprise de prestations événementielles..

**Profil d'élève:** Les qualités requises pour le métier sont :  
une tenue et une présentation irréprochable et une bonne aptitude à communiquer ; Négocier et gérer avec les prestataires et les clients ; Gérer et coordonner le personnel de l'événement ; Organiser l'événement dans sa dimension logistique.  
Rechercher et développer de nouveaux concepts commerciaux.

**Programme: 1 an de formation dont 8 semaines de stage en entreprise.**



<b><u>Matières de l'enseignement général:</u></b>	<b><u>Enseignement technique:</u></b>
<ul style="list-style-type: none"><li>. français</li><li>. anglais</li><li>. histoire-géographie</li><li>. mathématiques sciences</li><li>. éducation artistique</li><li>. éducation physique et sportive.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• gestion commerciale</li><li>• management</li><li>• sciences appliquées</li><li>• communication professionnelle en anglais et français</li></ul>

### **Accès à la formation**

. Niveau d'admission requis :

- Bac pro Boucher charcutier traiteur
- Bac pro Cuisine
- Bac pro Poissonnier écailler traiteur
- BP Arts de la cuisine
- BP Charcutier-traiteur

S'inscrire :

Site web : <http://lpo-leopold-elfort.eta.ac-guyane.fr>