

## **Les accès à la formation**

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.



Organisation.reception@gmail.com



Organisation.elfort.reception@gmail.com



mcorefort



**LYCÉE POLYVALENT  
Léopold ELFORT**

LYCÉE DES MÉTIERS

«Un SAS pour la réussite»



Services



Arts



Saveurs

Pour informations complémentaires

Savane Sarcelles  
465 av. Paule Berthelot  
97360 MANA

Tel : 0594 27 80 43  
Fax : 0594 27 86 53

[ce.9730421v@ac-guyane.fr](mailto:ce.9730421v@ac-guyane.fr)



**FORMATION  
POST BAC**

**MENTION  
COMPLÉMENTAIRE  
ORGANISATION  
DE RÉCEPTION**



*Soyez l'organisateur  
d'événements  
inoubliables*

## LES MENTIONS COMPLÉMENTAIRES



Elles permettent une meilleure adaptation à l'emploi en ajoutant une spécialisation à la qualification de départ. Il existe des MC dans de nombreux domaines d'activités : la restauration, le bâtiment, le commerce...



## ACTIVITES PRINCIPALES

- Conseiller et concevoir l'événement
- Planifier l'organisation dans le temps et dans l'espace
- Prévoir les moyens à mettre en œuvre (humains, matériels, logistiques, culinaires)
- Prendre en charge la gestion commerciale et logistique du lieu de la réception et de son cahier des charges
- Transporter des matériels et des produits de gastronomie
- Installer et organiser sur place
- Mise en œuvre des produits de gastronomie sur le lieu de la réception.
- Services aux convives



## COMPÉTENCES ATTENDUES

- Savoir s'adapter à la diversité des clients et à la multitude d'événements à concevoir.
- Faire preuve de créativité dans la conception des événements
- Garantir la qualité de la production culinaire et le respect de la réglementation en matière d'hygiène.
- Manager des équipes de tailles et de composition variables
- Se donner des indicateurs de suivi commercial, de performance économique et les exploiter.

## FORMATION

- 5 heures de Mercatique dont une en anglais.
- 2 heures de management commercialisation.
- 3 heures de communication et de management interculturel.
- 2 heures de culture générale et expression.
- 2 heures de biotechnologies.
- 2 heures d'arts appliqués.
- 4 heures d'informatique.
- 4 heures de techniques culinaires.
- 3 heures d'anglais.

