

## Les attendus Parcoursup

Attendus nationaux de la plateforme  
d'inscription dans l'enseignement  
supérieur parcoursup

-Être titulaire d'une des formations  
requisés telles que :

-Bac pro Boucher charcutier traiteur.

-Bac pro boulanger-pâtissier

-Bac pro commercialisation et services  
de restauration

-Bac pro cuisine

-Bac pro Poissonnier écailler traiteur.

-Bac techno STHR Sciences et Techno-  
logies de l'hôtellerie et de la restaura-  
tion.

-BP arts de la cuisine

-BP Arts du service et commercialisa-  
tion en restauration.

-BP Charcutier-traiteur

Photos : Alexandre Delassasseigne

Dernière mise à jour janvier 2021

Conception : Claire Vobauré



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

**ORGANISATEUR  
DE  
RECEPTION**



**Soyez l'organisateur  
d'événements  
inoubliables**

## Les mentions complémentaires



Certaines Mentions complémentaires MC se préparent en un an après un CAP.

D'autres MC se préparent après un

BAC Pro voir un BAC technologique ou un BAC Général.

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 PRINCIPALES

- 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

- 2h Français/ culture générale
- 4h Mercatique (dont une d'anglais)
- 2h commercialisation et management d'entreprise
- 2h biotechnologies
- 4h Informatique
- 2h anglais
- 4h cuisine /traiteur
- 2h arts appliqués
- 3h communication

