RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

GRETA YVELINES ACADÉMIE DE VERSAILLES

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

CS ORGANISATEUR DE RÉCEPTION

GRETA des Yvelines (78)

Lycée hôtelier de Guyancourt - 1 place François Rabelais - 78280 Guyancourt

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de :

- Concevoir et commercialiser des prestations de réceptions adaptées aux besoins des clients.
- Analyser une demande, élaborer une proposition commerciale et établir un devis.
- Organiser et coordonner des événements de restauration : cocktails, buffets, banquets, séminaires et réceptions.
- Planifier les moyens humains, matériels, techniques et logistiques nécessaires.
- Sélectionner les prestataires, négocier et suivre les prestations.
- Encadrer et coordonner les équipes mobilisées lors d'un événement.
- Garantir la qualité du service et la satisfaction du client.
- Concevoir et promouvoir des concepts de réceptions innovants.
- Évaluer les résultats commerciaux, techniques et organisationnels d'une manifestation.

CONTENU

Bloc 1 – Étude commerciale et technique de réceptions (E1)

- Analyse de la demande et des besoins du client.
- Élaboration des offres commerciales et des devis.
- Gestion des dossiers clients et fournisseurs.
- Choix des prestataires et négociation.
- Budgétisation et planification des manifestations.
- Suivi administratif, commercial et financier.

Bloc 2 – Négociation commerciale et organisation de réceptions à caractère innovant (E2)

- Techniques de communication et de négociation.
- Conception de prestations événementielles personnalisées.
- Recherche de concepts innovants en restauration événementielle. - Présentation et argumentation d'un projet.
- Commercialisation et valorisation des prestations.

Bloc 3 – Réalisation de réceptions (E3)

- Organisation logistique et technique d'un événement.
- Élaboration des plans d'implantation.
- Coordination des équipes et répartition des tâches.
- Organisation et supervision des prestations de restauration.
- Gestion des imprévus et contrôle de la qualité.
- Relation client et bilan de manifestation.

PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Autre

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Formation entièrement présentielle

DURÉE

DATES

Date de début : 27 septembre 2027

Date de fin : 16 juin 2028

L'accès à cette formation est possible jusqu'à la date de démarrage sous réserve des places disponibles. Attention : dans le cadre d'un financement en Projet de Transition Professionnelle, veillez à vous renseigner sur les délais d'instruction du dossier par l'organisme financeur : Transition Pro IDF, ANFH ...

PRÉ-REQUIS

Niveau 4 (BAC)
être titulaire d'un bac ou autre diplôme de l'éducation nationale de niveau 4.
Avoir un casier judiciaire vierge

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 4 (BAC +1)

VALIDATION

- Diplôme / unité de diplôme
  CS Organisateur de Réception (RNCP 37922)

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques
- Pédagogie active et participative
- Exercices pratiques

MODALITÉS D'ÉVALUATION

L'évaluation repose sur trois épreuves professionnelles :
E1 Étude technique de réceptions CCF
E2 Commercialisation d'un concept de réception innovant Oral ponctuel
E3 Activités en milieu professionnel CCF

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Formation diplômante de niveau 4, reconnue par l'État.
Alternance entre enseignements professionnels et immersion en entreprise.
Acquisition d'une double compétence en restauration et en organisation événementielle.
Mise en situation professionnelle à travers des projets de réceptions.
Accompagnement individualisé et suivi pédagogique.
Formation dispensée au sein du lycée hôtelier de Guyancourt, disposant de plateaux techniques professionnels.
Développement des compétences commerciales, organisationnelles et managériales.

COÛT

prise charge par France travail

FINANCEMENT

- France Travail

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Greta 78
01 30 85 78 78
almira.sahinovic@ac-versailles.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

Agnès Bikoro
contact@greta-yvelines.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Les établissements de formation du GRETA sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Pour tout besoin spécifique, contactez-nous