

Niveau 4 | Sur 1 an | Apprentissage

**MC
ORGANISATEUR DE RECEPTIONS
(MC OR)**

Formation disponible sur **MARSEILLE 9ème**



Code RNCP : 37922

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 28/07/2023

Le titulaire de la MC OR 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.

Il intervient dans les fonctions suivantes :

- la commercialisation et la gestion de l'événement
- la gestion et la coordination du personnel
- l'organisation logistique de l'événement
- la recherche et le développement de nouveaux produits et concepts

PRÉREQUIS

Pour intégrer la formation, il faut...

- Avoir obtenu un diplôme dans l'hôtellerie restauration Bac Pro, Bac Technologique ou BP
- Maîtrise de l'expression écrite et orale

OBJECTIFS

Le titulaire de la MC OR est capable de ...

- Commercialiser, communiquer et présenter des prestations
- D'assurer des fonctions d'organisation, de coordination et de gestion

APTITUDES

Les qualités nécessaires pour exercer ce métier

- Sens artistique et sens créatif développés.
- Goût pour le travail en équipe.

DUREE

- La formation dure 1 ans :
- 406 heures en centre de formation
- 1000 heures environ en entreprise
3 jours en centre / 2 jours en entreprise

MODALITÉS PRATIQUES

Quand et comment intégrer la formation

- Début de formation fin août
- Pré-inscription sur dossier
- Inscription avec la signature d'un contrat d'apprentissage
- Etude des demandes de mars jusqu'à la rentrée

FINANCEMENT

- **Formation prise en charge**
- **Salaire payé par l'entreprise**
- **Aides financières possibles** pour le permis de conduire/l'accès au logement/l'achat d'équipement pédagogique

ACCESSIBILITÉ

- **Accès transport en commun :**
Bus 16S Arrêt Traverse REGNY
Metro St Marguerite-Dromel
- Accès PMR



PLUS D'INFORMATION ? Contactez Caroline HELO

| 04 96 19 06 06 | contact@extrapgb.fr



ÉTUDES | 1 AN D'ALTERNANCE CFA/ENTREPRISE | 35h/semaine – 406 h en centre

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Alternance de cours théoriques et de travaux pratiques en présence de formateurs experts qui favorise la structuration d'une réelle identité professionnelle
- Suivi individualisé
- Salles de formation équipées pour l'utilisation de supports pédagogiques classiques et numériques (vidéoprojecteurs, ordinateurs...)

Domaine professionnel

- Logistique événementielle
- Technique commerciale, de management et communication professionnelle
- Sciences appliquées
- Communication en anglais
- Arts appliqués

MODALITES D'EVALUATION

- Etude de cas
- Examen Blanc en cours de formation :
 - Epreuve(s) pratique(s)
 - Epreuve(s) écrites(s)
- Présentation à l'examen épreuves de la MC OR

!	Taux de réussite*	2023 100%	2022 100%	Taux d'emploi	Ouverture apprentissage session 2024	Taux d'insertion dans le métier visé Selon Fiche RNCP	NC
---	-------------------	--------------	--------------	---------------	---	--	----

*Taux de réussite classe en scolaire



APRES LA FORMATION | Participation active du CFA au placement des apprenti(e)s pour vous aider à préparer votre sortie

POURSUITE DES ETUDES

Cette MC débouche sur la vie active. Il est cependant possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en BTS Hôtellerie Restauration.

EMPLOIS POSSIBLES

- Organisateur de réceptions
- Chef d'équipe dans l'événementiel...

PROCHAINE SESSION : fin août 2024 à fin juin 2025

PLUS D'INFORMATION ? Contactez Caroline HELO
| 04 96 19 06 06 | contact@extrapgb.fr