

# Mention Complémentaire

## Organisateur(trice) de Réceptions



### OBJECTIFS

Le titulaire de la formation complémentaire « Organisateur(trice) de Réceptions » 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 peut travailler comme coordinateur de réceptions, logisticien ou responsable de banquets, dans des hôtels, restaurants, parcs d'expositions, agences événementielles ou collectivités territoriales.

Il sera chargé de la commercialisation de la réception, de l'organisation et la logistique de l'événement, de la gestion et la coordination du personnel lors de l'événement et d'une partie recherche et développement.

### Greta Strasbourg Europe

22 rue du Lixenbuhl  
CS 60050  
67402 Illkirch Cedex  
[www.greta-alsace.fr](http://www.greta-alsace.fr)

#### Horaires d'ouverture :

Du lundi au jeudi  
8h-12h 13h-16h30  
Le vendredi  
8h-12h 13h-16h

#### Numéro de déclaration d'activité :

4267P0008/67

Retrouvez-nous également sur

[https://www.facebook.com/  
greta.strasbourg.europe/](https://www.facebook.com/greta.strasbourg.europe/)



[https://twitter.com/greta\\_GSE](https://twitter.com/greta_GSE)



#### Contact

**Michelle KAH**  
Conseillère en Formation

**Amanda WERNERT**  
Assistant(e) Formation

03.88.40.77.00  
[contact@strasbourg.greta.fr](mailto:contact@strasbourg.greta.fr)

#### Taux de réussite :

100%

### CONTENUS

#### Enseignement professionnel :

- ⇒ Production et logistique événementielle
- ⇒ Gestion commerciale et management
- ⇒ Communication professionnelle / Informatique
- ⇒ Sciences appliquées
- ⇒ Anglais
- ⇒ Arts appliqués

### MODALITES

**Méthodologie pédagogique :** Cours en salle de formation pour l'enseignement général et en atelier de cuisine pour les travaux pratiques de l'enseignement professionnel

**Intervenants :** professeurs expérimentés du lycée d'Hôtellerie et de Tourisme A.Dumas, formateurs du GRETA

**Validation :** en CCF, contrôle en cours de formation

**Durée :** 1 an, soit 420h de cours en centre de formation et 490h de stage en entreprise.

**Dates et Rythme :** septembre à juin

**Lieu de formation :** Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme A.Dumas, Illkirch

**Tarif :** 6 000 € - Selon votre profil et vos acquis, la durée et le prix de la prestation peuvent varier. Ce tarif est indicatif et non contractuel. Pour une réponse sur mesure, contactez-nous

### PUBLIC

**Personnes concernées :** personnes en reconversion professionnelle, professionnels souhaitant se qualifier et obtenir le diplôme

**Prérequis :** Être titulaire :

- ⇒ Soit d'un BTS Hôtelier
- ⇒ Soit d'un Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration
- ⇒ Soit d'un Bac Technologique en Hôtellerie