



CODE RNCP : 37922

NIVEAU : Diplôme de niveau 4

CERTIFICATEUR : MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

DATE DE LA PUBLICATION DE LA FICHE : 28/07/2023

DATE D'ÉCHÉANCE DE L'ENREGISTREMENT : 31/08/2028

CODE NSF : 334 - 334t

FORMACODE(S) : 42008 - 42754

CODE ROME : G1401 - E1107

LIEN FRANCE COMPÉTENCES : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37922/>

PUBLIC

Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus.

Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Modalités d'accès : Sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'alternance.

Délais d'accès : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. » (Article L.6222-12 du Code du travail)

PRÉREQUIS

L'accès en formation à la spécialité « sommellerie » de mention complémentaire de niveau 4 est ouvert aux titulaires d'un baccalauréat sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration ou du baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration, du brevet professionnel Arts de la cuisine ou du brevet professionnel Arts du service et commercialisation en restauration.

Il est également ouvert, sur décision du recteur prise après avis de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation, aux candidats remplissant les conditions fixées à l'[article D. 337-144 du code de l'éducation](#).

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

L'organisateur de réceptions est un professionnel qualifié en production culinaire et en service. Il assure des fonctions d'organisation, de gestion et de coordination de l'ensemble des prestataires d'une manifestation événementielle autour de différents types de restauration. Dans ce cadre, il est également amené à négocier une prestation et à participer à la recherche et au développement de nouveaux produits et concepts.

Il intervient dans les fonctions suivantes :

- commercialisation-gestion : avec les clients et les fournisseurs
- organisation et gestion logistique de l'événement
- gestion et coordination du personnel de l'événement (avant, pendant et après celui-ci)
- recherche et développement (nouveaux concepts, nouvelles demandes de la clientèle...)

PERSPECTIVES POST-FORMATION

Le titulaire de la MC Organisateur de Réceptions peut exercer les métiers de Assistant commercial chez un traiteur événementiel – Organisateur de mariage chez un Wedding Planner – Assistant de Direction des banquets au sein d'un hôtel restaurant – Gérant de sa propre entreprise – Tout emploi dans le domaine de l'événementiel.

Poursuite possible en BTS MHR ou BP Arts de la cuisine ou CSR

VALEUR AJOUTÉE

- Soirées à thème / séminaires
- Projets pédagogiques
- Réseaux d'entreprise et partenariats

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Théorie – pratique – mises en situation professionnelle – Intervention de professionnels
- Cas pratique – mises en situation – jeux de rôle – projets

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET VALIDATION

📝 Epreuves d'examen ponctuelles. Epreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle.

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences
Validation totale ou partielle des blocs de compétences

EQUIVALENCE ET PASSERELLES

Possibilité d'équivalences ou passerelles avec anciennes versions de la certification professionnelle reconnues en correspondance totale voir fiche RNCP « liens avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations

NOMBRE DE PARTICIPANTS

👤 Minimum 12 – maximum 20

DURÉE DE LA FORMATION

🕒 465 heures en centre de formation échelonnées sur 12 mois

📅 Début de la formation à compter de septembre

PROGRAMME

Enseignement général
Culture générale et expression française
Anglais
Arts appliqués
Enseignement professionnel
Technologie professionnelle / organisation événementielle
Environnement économique et juridique
Développement de clientèle
Communication et négociation
Management commercial
Production traiteur
Sciences appliquées
BLOCS DE COMPETENCES
E1 – Etude technique de réception
E2 – Commercialisation d'un concept de réception innovant
E3 – Activités en milieu professionnel

La liste des formateurs de cette formation peut être communiquée sur demande.

ENTREPRISES

- Entreprises organisatrices de réceptions
- Traiteurs
- Centre de congrès
- Hôtels
- Restaurants
- Espaces de réception
- Agences évènementielles

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

♿ Accueil et accès des publics en situation de handicap.

Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

🔧 Adaptation pédagogique de la prestation possible en fonction de la situation

Service handicap du CFA Jean Bosco / UFA Baudimont :

handicap@cfajeambosco.fr / handicap.cfp@baudimont.com

Service mobilité du CFA Jean Bosco :

mobilité@cfajeambosco.fr

TARIFS DE LA FORMATION

📄 Conditions tarifaires sur demande

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 «fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage». Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Tarif de la formation : coût parcours OPCO par année de formation : **8999 € 00** . Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION 2025

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux d'interruption en cours de formation	Taux de poursuite d'études	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois *	Taux d'insertion professionnelle en lien avec le métier *
100 %	0 %	NC*	NC*	NC*

Lien Inserjeunes : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

* Source = issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action / * NC Non Connu

COORDONNÉES

UFA BAUDIMONT

17 rue Saint Maurice – CS 40573 - 62000 ARRAS Cedex

☎ 03 21 16 18 00

EXPERT MISE EN RELATION SERVICE DÉVELOPPEMENT DU CFA

developpement@cfajeambosco.fr

SERVICE DÉVELOPPEMENT UFA BAUDIMONT

reations-entreprises@baudimont.com

