

CFA de l'académie de Versailles

CS - ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

UFA Auguste Escoffier - 77 Rue de Pierrelaye 95610 Éragny

OBJECTIFS

Le titulaire du certificat de spécialisation « Organisateur 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 assure des fonctions d'organisation, de coordination et de gestion.

Dans le cadre de ce métier, il sera également amené à négocier une prestation et à participer à la recherche et au développement de nouveaux produits et concepts. Il peut être employé chez un traiteur, dans un hôtel ou un parc d'exposition, ou dans toute entreprise de prestations événementielles.

CONTENU

Compétences professionnelles :

- Communiquer / commercialiser
- Réaliser
- S'informer
- Apprécier
- Organiser
- Participer à un projet

PUBLICS

- Salarié en Contrat d'Apprentissage

DURÉE

De 400 h

DATES

Date de début : 01 septembre 2026

Date de fin : 28 août 2027

Le délai d'accès à nos formations en apprentissage est compris entre 1 et 6 mois avant le début de la session, selon le calendrier de la formation.

PRÉ-REQUIS

Niveau 3 (CAP, BEP)

Être titulaire d'un diplôme de l'Éducation Nationale, relevant des secteurs de la restauration et de l'hôtellerie (ex : CAP cuisinier, boulanger, poissonnier, pâtissier glacier.

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 4 (BAC +1)

VALIDATION

- Diplôme / unité de diplôme
CS Organisateur de réceptions

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- A distance
- Cours du jour
- Face à face

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves ponctuelles et Contrôles en cours de formation (CCF)

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Type d'emplois accessibles :

Coordinateur de réceptions, logisticien, assistant commercial, responsable des banquets.

Puis, après expérience professionnelle ou complément de formation :

Chef de projets, responsable de site, responsable logistique, attaché commercial, commercial d'espaces, décorateur événementiel.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

[Fiche RNCP 37922](#)

Moyens matériels : Plateaux techniques équipés avec le matériel et appareils nécessaires aux formations en fonction du domaine d'activité, salles banalisées, salles informatiques. Centre d'informations et de documentation. Restauration sur site.

Moyens humains : enseignants de l'éducation nationale. Interventions ponctuelles de professionnels du secteur possibles.

Modalités de recrutement : Parcoursup, dossier de candidature, entretien, tests, positionnement pédagogique. Possibilité d'intégrer le cycle de formation en deuxième année en fonction de l'expérience professionnelle du candidat.
Modalités pédagogiques : Alternance centre de formation et entreprise. Cours en face à face ou distanciel possible. Mises en situations professionnelles. Chef d'œuvre.

COÛT

Reste à charge 0 €

FINANCEMENT

- Entreprise et OPCO

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme
- Métiers de bouche, agroalimentaire

CONTACT

M. Vincent MARILLAT (Gastronomie)

Mail : Vincent.Marillat@ac-versailles.fr

Tél : 06 16 97 84 92

RÉFÉRENT HANDICAP

Mme Charleen Courtois

charleen.courtois@ac-versailles.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Un(e) apprenti(e) en situation de handicap peut bénéficier de divers aménagements dans le cadre de sa formation en prenant contact avec la référente handicap. Ainsi, il/elle bénéficie d'un accueil et d'un accompagnement particulier tout au long de sa formation en alternance.

Une demande de Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH) doit être effectuée auprès de la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH) du département de résidence. Les équipes du CFA académique sont sensibilisées et mobilisées pour accueillir des personnes en situation de handicap et leur proposer un accompagnement adapté pour favoriser leur formation en alternance.

