

	PROGRAMME DE FORMATION	INFORMATION PUBLIC
	CS OR	MAJ : 06/01/2025

MENTION COMPLEMENTAIRE ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

Libellé de la formation : **Certificat de Spécialisation Organisateur de Réceptions**



Code RNCP : **37922 – Niveau 4**

Nom du Certificateur : **Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse**

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

[Lien vers : FICHE RNCP FRANCE COMPETENCES](#)

➤ OBJECTIFS	<p>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.</p> <p>Il intervient dans les fonctions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La commercialisation et la gestion de l'évènement - L'organisation logistique de l'évènement - La gestion et la coordination du personnel - La recherche et le développement de nouveaux produits et concepts.
➤ PRE-REQUIS	<p>Avoir obtenu un diplôme dans l'hôtellerie restauration : Bac Professionnel, Bac technologique ou Brevet Professionnel.</p> <p>Avoir entre 17 ans révolus et 29 ans à la date d'entrée en formation (Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap)</p>
➤ DUREE	<p>La formation du CS OR dure 1 an.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 406 heures pour la formation pédagogique en UFA / Organisme de formation • 1000 heures environ pour la formation en entreprise
<div style="background-color: #0056b3; color: white; padding: 2px 5px; margin-bottom: 5px;">➤ MODALITES D'ACCES A LA FORMATION</div> <div style="background-color: #0056b3; color: white; padding: 2px 5px; margin-bottom: 5px;">➤ DELAIS D'ACCES</div>	<p>Modalités d'accès à la formation</p> <p><u>Pré-inscription sur dossier et entretien.</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Transmettre un CV et une lettre de motivation par mail à Mme Helo : caroline.helo@extrapgb.fr afin que la demande soit étudiée. 2. Entretien en visio ou téléphonique avec Mme Helo 3. Accompagnement pour la recherche d'entreprise, si besoin. 4. Entretien avec l'entreprise <p><u>Dès que la candidature est validée (formation et entreprise) :</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Gestion administrative : dossier d'inscription définitif transmis par mail et préparation du contrat par le secrétariat apprentissage. 6. Suivi pour l'entrée en formation <p>Délais</p> <p>Les demandes d'inscriptions sont étudiées de mars de l'année en cours jusqu'à la rentrée.</p>





	PROGRAMME DE FORMATION	<u>INFORMATION PUBLIC</u>
	CS OR	MAJ : 06/01/2025

<p>➤ PROGRAMME DE LA FORMATION</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bloc 1 : Etude technique de réceptions • Bloc 2 : Commercialisation d'un concept de réception innovant • Bloc 3 : Activités en milieu professionnel <p>Le programme détaillé est disponible sur : Annexe – programme détaillé de formation CS OR</p>
<p>➤ ORGANISATION DE LA FORMATION</p>	<p>Rythme hebdomadaire</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 jours en UFA / Organisme de formation (mercredi et jeudi) • 3 jours en entreprise
<p>➤ PROFIL DES INTERVENANTS</p>	<p>Formateurs des domaines professionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formateurs experts dans le domaine de l'hôtellerie-restauration et de l'évènementiel
<p>➤ MODALITES D'EVALUATION</p> <p>➤ METHODES ET MOYENS MOBILISEES</p> <p>➤ FORMALISATION A L'ISSU DE LA FORMATION</p>	<p>Modalités d'évaluation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etude de cas • Examen blanc en cours de formation : <ul style="list-style-type: none"> - Epreuves pratiques - Epreuves écrites • Présentation à l'examen : épreuves de la CS OR <p>Méthodes mobilisées</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Méthodes pédagogiques</u> Alternance de cours théoriques et de travaux pratiques en présence de formateurs experts qui favorise la structuration d'une réelle identité professionnelle, visites en structures. • <u>Moyens pédagogiques</u> Salles de formation équipées pour l'utilisation de supports pédagogiques classiques et numériques (vidéoprojecteurs, ordinateurs...) Cuisine du Lycée Hôtelier et salle de réceptions <p>Formalisation</p> <p>L'obtention du diplôme dépend de la validation des épreuves. Le candidat retenu est diplômé du Certificat de Spécialisation Organisateur de Réceptions (Niveau 4)</p>
<p>PASSERELLES ET EQUIVALENCES</p>	<p>Se reporter à la fiche RNCP :</p> <p>Lien vers : FICHE RNCP FRANCE COMPETENCES</p>

	PROGRAMME DE FORMATION	INFORMATION PUBLIC
	CS OR	MAJ : 06/01/2025

<p>➤ TARIFS</p>	<p>Pas de frais de formation à prévoir.</p> <p>Le candidat est rémunéré par son employeur en fonction de son âge et de la durée de sa formation.</p> <p>Voir tableau des rémunérations :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour un contrat d'apprentissage https://www.alternance-professionnelle.fr/salaire-contrat-apprentissage/ • Pour un contrat de professionnalisation https://www.alternance-professionnelle.fr/salaire-contrat-professionnalisation/ <p>Cette formation peut être dispensée en contrat d'apprentissage ou en contrat de professionnalisation.</p>
<p>➤ NOMBRE DE PARTICIPANTS</p>	<p>Minimum 6 – Maximum 15</p>
<p>➤ DATES DE FORMATION</p>	<p>Du 31 août 2023 au 30 juin 2024</p>
<p>➤ LIEU DE LA FORMATION</p> <p>➤ RESTAURATION</p>	<p>UFA et Organisme de formation Pastré Grande Bastide 32, traverse Pastré 13009 Marseille</p> <p><i>Métro ligne 2 arrêt Ste Marguerite Dromel</i> <i>Bus ligne 16S arrêt Traverse Regny</i></p> <p>Restauration possible sur place</p>
<p>➤ DEBOUCHES ET POURSUITE D'ETUDES</p>	<p>Débouchés :</p> <p>Le CS OR permet au candidat de s'insérer dans le monde du travail. Il est également possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Vers la vie active</u> <p>Le titulaire du CS OR peut exercer un emploi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'organisateur de réception - de chef d'équipe dans l'évènementiel... <p>Dans des structures telles que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Traiteur - Agence d'évènementiels - Espace de réception - Hôtel... <ul style="list-style-type: none"> • <u>Vers la Poursuite d'études</u> <p>Le titulaire du CS OR peut, sous certaines conditions, poursuivre des études en BTS Hôtellerie-Restauration.</p>

	PROGRAMME DE FORMATION	INFORMATION PUBLIC
	CS OR	MAJ : 06/01/2025

➤ TAUX DE REUSSITE	100% de réussite en 2023, 2022 et 2021 (voie initiale)
➤ ACCOMPLISSEMENT DE LA FORMATION	1^{ère} promotion d'apprentis en 2024
➤ TAUX D'INSERTION GLOBAL	1^{ère} promotion d'apprentis en 2024
➤ TAUX D'INSERTION DANS LE METIER VISÉ (dans fiche RNCP)	Non Communiqué
➤ ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES	<p>L'UFA / Organisme de formation Pastré Grande Bastide est accessible aux personnes en situation de handicap.</p> <p>Rapprochez-vous de notre référente handicap :</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 60%;"> <p>Mme HELO Tel : 04.96.19.06.06 Mail : contact@extrapgb.fr</p> </div> <div style="width: 35%;"> <p> ACCESSIBILITE</p> <p> ACCUEIL</p> <p> ACCOMPAGNEMENT</p> </div> </div>
➤ CONTACT	<p>UFA / Organisme de formation Pastré Grande Bastide</p> <p>Mme GARNIER, Directrice Tel : 04.96.19.06.06 Mail : contact@extrapgb.fr</p>
➤ RESEAUX SOCIAUX	<div style="text-align: center;">  </div> <p>Suivez-nous sur Facebook https://www.facebook.com/pgb13009 Et sur Instagram https://www.instagram.com/ufa_pastre_grande_bastide/?hl=fr</p>