

# FCIL

## ORGANISATEUR/TRICE DE RÉCEPTIONS

### ↓ QUELLES MODALITÉS D'ADMISSION ?

Être titulaire du :

- Bac pro Commercialisation et services en restauration.
- Bac pro Cuisine.
- BP Arts de la cuisine.
- BP Arts du service et commercialisation en restauration.
- Bac technologique Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR).

### ↓ QUELS ENSEIGNEMENTS ?

La formation se compose de 20 semaines en établissement et de 16 semaines en entreprise et permet d'acquérir des connaissances :

- Logistique événementielle.
- Communication professionnelle.
- Techniques commerciales et management.
- Arts appliqués.
- Anglais appliqué.

### ↓ POUR QUELLES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES ?

L'organisateur/trice de réceptions coordonne le travail de tous ceux qui participent à l'évènement.

Ces fonctions exigent des compétences commerciales, pour négocier avec les prestataires et les clients, mais également des compétences en service et restauration.

L'organisateur/trice de réceptions peut être employé/ée chez un traiteur, dans un hôtel ou un parc d'expositions ou dans toute entreprise de prestations événementielles.



© - Onisep

### ↓ QUEL ÉTABLISSEMENT ?

**Lycée Le Castel**

22 rue Daubenton  
21000 DIJON

03 80 76 70 00

<http://lyc-lecastel.fr/>

