



Construis ton parcours de  
réussite !

Les équipes de Charles  
Cros t'accompagnent.



## CONTACTEZ-NOUS

**Adresse :** Rue Michel VERGES – BP . 1055  
11870 – CARCASSONNE CEDEX 9

Tél : 04 68 25 63 63  
Fax : 04 68 47 68 71

**Email :** ce.0110823k@ac-montpellier.fr  
Ou ddfpt.0110823k@ac-montpellier.fr

**Site internet :**

<https://charles-cros.mon-ent-occitanie.fr/>



# CS Organisateur de Réceptions

## APRÈS le certificat...

### PERSPECTIVES :

#### Poursuite d'études :

- CS traiteur
- CS Cuisinier en desserts de restaurant
- BTS Hôtellerie-Restauration  
(en alternance ou en formation initiale)
- BTS Tourisme  
(en alternance ou en formation initiale)
- ...

#### Secteurs d'activités accessibles en France ou à l'étranger :

- Entreprises organisatrices de réceptions
- Traiteurs
- Centres de congrès
- Espaces de réception
- Agences événementielles
- Œnotourisme
- Office du tourisme
- Hôtels, restaurant...



Suivez-nous sur les réseaux sociaux

# PARCOURS DE FORMATION

## UN PARCOURS SUR 1 ANNÉE

### OBJECTIFS

Le titulaire du certificat de spécialisation Organisateur de réceptions (**Bac + 1**) est 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.

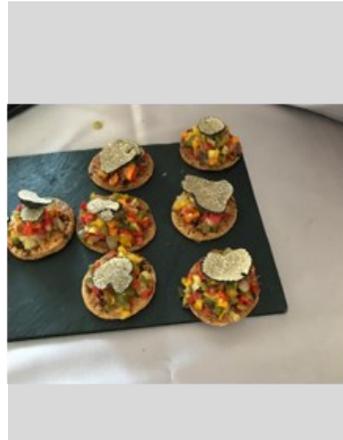
### COMPÉTENCES VISÉES À LA FIN DE LA FORMATION, LA PERSONNE EST CAPABLE DE :

- Entretenir les relations avec les fournisseurs et les clients dans le cadre de la commercialisation et la gestion d'une structure.
- Organiser et gérer la partie logistique d'un événement : production et service
- Coordonner et gérer le personnel lors d'un événement (avant, pendant et après)
- Rechercher et développer de nouveaux concepts et produits
- Organiser des événements en promouvant des produits

### VALIDATION DE LA FORMATION

Les épreuves pour l'obtention du diplôme se font en majorité en contrôle en cours de formation au cours de la scolarité au lycée et en milieu professionnel, plus une épreuve orale en ponctuel.

# FORMATION



### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Enseignements expérimentaux
- Sciences appliquées
- Arts appliqués
- Technologie
- Gestion hôtelière
- Langues étrangères

### TRAVAUX PRATIQUES



Mise en situation réelle à travers des ateliers

### ACTIONS PROFESSIONNELLES

- Festival de Carcassonne
- Participation à des soirées à thèmes
- Participation à des forums professionnels
- Participation à des concours professionnels
- Participation à des événements professionnels d'envergure

### PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL (PFMP)

16 semaines de PFMP à réaliser en entreprise en France et à l'étranger

- 2 x 8 s. dans les domaines de la production, distribution, logistique et commercial

# PROFIL ATTENDU

Adaptabilité

Rigueur

Curiosité

Dynamisme

Esprit de synthèse

Motivation

Respect

Esprit d'équipe

Bonne hygiène

Disponibilité

Sens commercial

### LES PLUS DE LA FORMATION :



Un enseignement innovant et adapté aux exigences du monde du travail avec un équilibre entre les disciplines générales et professionnelles



Accompagnement personnalisé pour consolider le projet d'orientation



Apprentissage par des mises en situation réelles à travers des ateliers pédagogiques ouverts au public



Travail en petits groupes (15 personnes maximum)



Réalisation de projets avec des partenaires