

Le lycée Antonin Carême

vous invite à sa



Journée Portes

Ouvertes

1 Place Gustave Courbet
77176-Savigny-le-Temple

le samedi
15/03/2025
de 9h00 à 12h00

Ouvertures rentrée 2025 :

- **BTS - Métiers de l'hôtellerie - Restauration**
- **CS - Vendeur - Conseil en Alimentation**
- **CS - Organisateur de réceptions**



FIPD



CS – Organisateur de réceptions

CS (ex MC) organisateur de réceptions

Durée de la formation : **1 an**

Nature de la formation : **Diplôme national ou diplôme d'État**

Niveau terminal d'études : **Bac + 1**

Type de formation : **CS (certification de spécialisation ex MC)**

Objectifs de la formation

Le CS prépare aux fonctions de responsable de banquets ou de coordinateur de réceptions. Ces métiers exigent des compétences commerciales, pour négocier avec les prestataires et les clients, ainsi qu'une double compétence : la cuisine et le service en restauration. L'organisateur de réceptions coordonne le travail de tous ceux qui participent à l'événement. Il doit être toujours à la recherche de nouveaux concepts, plats ou présentations des produits. Il peut être employé chez un traiteur, dans un hôtel ou un parc d'exposition, ou dans toute entreprise de prestations événementielles.

Attendus Parcoursup

Attendus nationaux de la plateforme d'inscription dans l'enseignement supérieur Parcoursup

- Être titulaire du baccalauréat technologique sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration, du baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration, du brevet professionnel arts de la cuisine ou arts du service et commercialisation en restauration.
- S'intéresser à l'organisation d'évènements.
- Disposer de compétences pour communiquer en langue étrangère et particulièrement en anglais.
- S'intéresser à la relation client et à la négociation.
- S'intéresser à la gestion et au management d'équipe.

Accès à la formation

Le certificat de spécialisation « organisateur de réception » recrute sur Parcoursup des bacheliers technologiques STHR, des bacheliers professionnels ou des titulaires des brevets professionnels des secteurs de la restauration. Cette formation peut aussi être accessible après un BTS management en hôtellerie-restauration.

Exemples de formations requises :

- Bac pro boucher charcutier traiteur, Bac pro boulanger-pâtissier
- Bac pro commercialisation et services en restauration, Bac pro cuisine
- Bac pro poissonnier écailler traiteur
- Bac techno STHR sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration
- BP arts de la cuisine, BP arts du service et commercialisation en restauration
- BP charcutier-traiteur
- BTS management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration
- BTS management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire

Poursuites d'études

Si le CS prépare à une insertion professionnelle immédiate, il est possible de poursuivre en BTS ou dans des formations spécialisées de l'hôtellerie-restauration.