

NATURE DU DIPLOME

La Mention Complémentaire Organisateur de Réceptions est un diplôme de niveau 4.

La formation se déroule en un an en contrat d'apprentissage.

13 semaines de présence au lycée, soit 455h de cours selon le calendrier scolaire en alternance avec 39 semaines en entreprise (dont 5 semaines de congés payés).



QUALITÉS REQUISES

Ce métier exige d'être organisé, autonome, honnête et mobile géographiquement.

Il faut également être dynamique, créatif, avoir de bonnes capacités d'adaptation ainsi qu'un sens développé du relationnel et être réactif.

CONDITIONS D'ACCÈS

Cette formation d'un an est accessible après l'obtention d'un bac professionnel cuisine ou commercialisation et services en restaurant, un bac technologique hôtelier (STHR), un BP arts de la cuisine et arts du service, un bac professionnel boucher charcutier traiteur ou boulanger pâtissier, ou poissonnier écailler traiteur, un BP charcutier traiteur...

INSCRIPTION

L'inscription en classe de MC Organisateur de Réceptions passera impérativement par la plateforme d'admission Parcoursup à partir de 2023. En 2022, les candidatures se feront par dossier papier disponible sur le site internet du lycée.

Dès votre admission, un dossier d'inscription vous sera adressé par le lycée Friant. Ce dossier retourné une fois complété validera votre inscription définitive.

RÉGIME D'ÉTUDES

Les apprentis ne sont pas prioritaires pour accéder à l'internat du lycée Friant. La qualité de demi-pensionnaire est possible. Une cité étudiante existe au sein de la ville de Poligny, et des logements locatifs sont nombreux.

OBJECTIF DE LA FORMATION

Le titulaire de la MC Organisateur de Réception est un professionnel qualifié à la fois en production culinaire, en service, chargé de coordonner l'ensemble des prestataires intervenant sur une manifestation événementielle. Il devra également être apte à négocier une prestation et à participer à la recherche et au développement de nouveaux produits et concepts.

Le but de cette formation est l'accès direct à l'emploi : restaurant traditionnel, gastronomique, hôtel, club de vacances, traiteur événementiel, avec une évolution possible vers d'autres métiers tels que responsable de banquet ou coordinateur de réceptions.

CONTENU DE LA FORMATION

Contenu de formation pour les 13 semaines au lycée :

Techniques événementielles	7h
Cuisine expérimentale, banquet, traiteur	5h
Environnement économique et juridique, gestion commerciale et management	4h
Techniques de vente	4h
Culture générale et expression française	2h
Anglais appliqué	5h
Sciences appliquées	2h
Arts appliqués	2h
Communication professionnelle	2h
Recherches personnelles et constitution du dossier	2h
TOTAL	35h

POURSUITES D'ÉTUDES

Le titulaire de la MC Organisateur de Réceptions peut poursuivre ses études en BTS Hôtellerie-Restauration, MC Barman, MC Sommellerie

L'ÉTABLISSEMENT

Le lycée Friant est un établissement multi-sites au cœur du Jura, qui accueille les élèves, selon leur formation, à Arbois ou Poligny.

Le lycée Hyacinthe Friant est un lycée doublement labellisé. L'établissement est labellisé Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration, et depuis 2019 il est également Lycée des Métiers du Sanitaire et du Social. Notre établissement offre un large panel de formations dans trois filières (générale, sanitaire et sociale et hôtellerie-restauration) allant du niveau 3 au niveau 6. Il propose des formations scolaires, en apprentissage et continues. Au-delà de la qualité des équipes pédagogiques et des infrastructures, c'est toute la région Bourgogne Franche-Comté qui porte l'établissement. Un pôle agroalimentaire d'exception, un environnement scientifique stimulant, un réseau routier et aéroportuaire permettent au lycée Friant de s'inscrire dans une dynamique nationale et internationale.

INFORMATIONS



Site Arbois : 43, rue de Larney - 39600 ARBOIS

Site Poligny : 3, rue Hyacinthe Friant - 39800 POLIGNY

Site internet : <https://lyc-hfriant-poligny.eclat-bfc.fr/>

tel : 03 84 37 21 34

mail : ce.0390033z@ac-besancon.fr

Réseaux sociaux : Facebook, Twitter, Instagram accessibles via linktr.ee/lyceefriant

