



Diplôme de l'Éducation nationale – Niveau 4 (RNCP37922)
Enregistré à France Compétences
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37922>
Date d'échéance de l'enregistrement : 31-08-2028

DESCRIPTION DE LA FORMATION

- ✓ Diplôme Éducation Nationale de niveau 4.
- ✓ Durée : 1 an.
- ✓ Environ 400h de formation.
- ✓ 23 semaines au lycée / 29 semaines en entreprise.
- ✓ Prérequis : être titulaire d'un BAC professionnel, BTS, BP ou CAP du secteur de l'hôtellerie-restauration.
- ✓ Taux de réussite (session 2024) : 100 %
pas de session 2025.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- ✓ conception de l'offre ;
- ✓ organisation logistique ;
- ✓ coordination des intervenants ;
- ✓ supervision du service et du déroulement de la réception ;
- ✓ gestion des relations clients et prestataires ;
- ✓ respect des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité.



01 - ETUDE COMMERCIALE ET TECHNIQUE DE RÉCEPTIONS

Proposer et vendre une prestation personnalisée, gérer le dossier client et assurer la facturation tout en fidélisant le client. Organiser la production et les interventions en interne et avec les prestataires externes, en veillant à la conformité des transactions et documents commerciaux.

02 - NÉGOCIATION COMMERCIALE ET ORGANISATION DE RÉCEPTION À CARACTÈRE INNOVANT

Accueillir et prendre en charge le client. Ecouter le client, repérer ses attentes et ses besoins, estimer son budget. Proposer une prestation personnalisée, ouvrir le dossier client. Conclure la vente. Présenter et concevoir un projet de réception innovant. Regrouper les informations utiles pour la gestion de l'événement. Recenser les informations, regrouper les documentations sur un thème innovant.

03 - RÉALISATION DE RÉCEPTIONS

Planifier et organiser la production et le service, répartir les tâches et gérer le personnel durant la manifestation. Assurer la relation client, superviser les opérations, corriger les anomalies et établir le bilan tout en veillant au règlement de la facture.

BLOCS DE COMPÉTENCES GÉNÉRAUX (NIVEAU 4)

(communs aux diplômés de la filière hôtellerie-restauration)

FRANÇAIS ET HISTOIRE-GÉOGRAPHIE-EMC

Communiquer et argumenter à l'oral et à l'écrit ; mobiliser des références culturelles et civiques pour comprendre le monde contemporain.

MATHÉMATIQUES ET SCIENCES

Mobiliser les outils mathématiques et scientifiques pour résoudre des problèmes professionnels et communiquer les résultats.

LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE

Communiquer à l'oral et à l'écrit dans une langue étrangère au niveau B1 du CECRL dans un contexte professionnel.

PRÉVENTION-SANTÉ-ENVIRONNEMENT

Identifier les risques, adopter un comportement responsable en matière de santé, sécurité et environnement.

MOBILITÉ (FACULTATIF)

S'adapter à un contexte professionnel étranger, comprendre son environnement et ses caractéristiques culturelles.

Passerelle, équivalence et bénéfice d'unité de formation ou de blocs de compétences :
Nous contacter pour une étude précise du dossier.

POURSUITES D'ÉTUDES

- BTS Management en Hôtellerie-Restauration (MHR)
- Mention complémentaire Employé traiteur
- Spécialisations en évènementiel, sommellerie, restauration gastronomique

MÉTIERS VISÉS

- Organisateur / Organisatrice de réceptions
- Assistant / Assistante responsable évènementiel
- Coordinateur / Coordinatrice de banquet ou de séminaire
- Responsable de salle ou maître d'hôtel en réception

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Coût de la formation : pris en charge par l'OPCO de l'entreprise d'accueil
- Aucun frais d'inscription ni de scolarité
- Accompagnement personnalisé et aide à la recherche d'entreprise
- Modalités pédagogiques : cours collectifs, théorie, mises en pratique sur plateaux techniques (cuisine pédagogique)
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap
- Modalités d'évaluation : Contrôle en cours de formation : épreuves écrites, pratiques et orales finals.

COMMENT S'INSCRIRE ?

Être âgé de 16 à 29 ans révolus, ou être reconnu travailleur handicapé (RQTH).

Satisfaire à un entretien de motivation et de recrutement, en vue de la validation de l'admissibilité et du positionnement en apprentissage.

Trouver une entreprise d'accueil et signer un contrat d'apprentissage.

Je contacte l'accueil de l'établissement pour obtenir un dossier de candidature.
Une fois le dossier complété et remis à l'UFA, un rendez-vous est fixé avec le Chef d'établissement.

La réponse est donnée sous 2 mois à l'issue du processus de recrutement.
Les inscriptions pour la prochaine rentrée scolaire ont lieu de février à juillet.