




F.C.I.L.

Formation Complémentaire d'Initiative Locale

Organisateur(trice)
de manifestations événementielles
dans le secteur de la restauration

Lycée Hôtelier Privé Daniel Brottier
Chemin du Couvent
44340 Bouguenais les Couëts
Tél. : 02 40 65 29 90
Site : danielbrottier.apprentis-auteuil.org





Vous souhaitez organiser et coordonner des événements de qualité dans le secteur de la restauration ? Découvrez notre formation.

Objectifs

- Organiser les différents types de buffets;
- Recevoir les clients et cibler leurs besoins;
- Proposer des devis;
- Assurer la logistique des manifestations;
- Assurer la bonne coordination des services entre cuisine et salle;
- Développer de nouveaux concepts;
- Diriger du personnel.

Qualités requises

Vous avez le sens de l'observation et de l'organisation, vous êtes autonome et possédez un bon sens de la communication et un esprit d'équipe. Vous disposez d'une bonne résistance au stress.

Conditions d'admission

Cette formation s'adresse aux candidats ayant un diplôme dans le secteur de l'hôtellerie restauration : Brevet Professionnel (BP), Bac Pro, Bac Technologique hôtellerie, BTS hôtellerie.

Formation courte

- Sur 6 mois au lycée Daniel Bottier.

Périodes de formation en entreprise

- 12 à 14 semaines de stage.

Et après ?

Vous pouvez être coordinateur de réceptions, assistant commercial, responsable des banquets, chargé de projet, maître d'hôtel, 1^{er} responsable de site... et exercer dans différents lieux : traiteurs, hôtels, restaurants, collectivités locales, territoriales et régionales, agences événementielles...

Découvrez les établissements Daniel Bottier sur le site : danielbrottier.apprentis-auteuil.org

