MENTORIEL
Organisme de formation certifié Qualiopi

GESTION DES SÉMINAIRES & BANQUETS (MICE)

Structurer, organiser et piloter les événements professionnels
Séminaires · banquets · mariages · groupes

Formation HCR
Année 2026
NDA : 94202108620

Durée
2 jours — 14h
Synchrone · Présentiel ou intra

Participants
2 à 10 personnes
Prérequis : personnel de restaurant, managers événementiels

Tarif INTER
890 €
Tarif INTRA : sur devis

■ OBJECTIFS DE LA FORMATION

Objectif principal
Permettre aux professionnels de l'hôtellerie-restauration de structurer, organiser et piloter efficacement tout type d'événement (séminaire, banquet, mariage, groupe) en garantissant une expérience fluide et haut de gamme pour leurs clients.

Public visé
Personnel de restaurant, managers événementiels, responsables de salle, chefs de rang amenés à coordonner des événements.

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :
- → Structurer un événement de A à Z à partir d'une fiche de fonction complète
- → Organiser une salle et gérer la logistique selon le type d'événement
- → Manager une équipe en situation réelle et répartir les rôles efficacement
- → Anticiper et gérer les imprévus avec réactivité et sang-froid
- → Assurer une expérience client fluide, professionnelle et haut de gamme
- → Coordonner cuisine, salle et prestataires en temps réel

■ DÉROULÉ PÉDAGOGIQUE SUR 2 JOURS

JOUR 1 — Structurer & organiser

9h00 – 13h00
Les fondamentaux de l'événementiel
· Typologies : séminaire entreprise, banquet, mariage, cocktail, buffet
· Configurations de salle : théâtre, U, cabaret, banquet
· Types de restauration : service à table, buffet, cocktail dînatoire
· Construction de la fiche de fonction et du rétroplanning
· Organisation logistique — coordination cuisine/salle
Méthode : *Exposé participatif, atelier associer type d'événement / configuration / service*

14h00 – 17h00
Management opérationnel & coordination terrain
· Briefing équipe, répartition des rôles (responsable événement, chefs de rang, commis)
· Timing de service, gestion des flux clients et plats
· Communication interne efficace, gestion du stress, prise de décision rapide
· Coordination cuisine / salle / prestataires externes
Méthode : *Simulation de briefing d'équipe, mise en situation avec imprévus*

JOUR 2 — Piloter & gérer

9h00 – 13h00
Gestion des imprévus & relation client événementielle
· Imprévus : retards clients, modifications de dernière minute, problèmes techniques, manque de personnel
· Méthode : anticipation, réactivité, communication
· Relation client événementielle : brief client en amont, présence le jour J, gestion des demandes spécifiques, posture professionnelle
Méthode : *Cas pratiques scénarios réels, simulation client exigeant*

14h00 – 17h00
Mise en situation grandeur nature & clôture
· Organisation complète d'un événement fictif : fiche de fonction, logistique, répartition équipe, gestion en temps réel
· Post-événement : débrief équipe, analyse points forts / axes d'amélioration, feedback client, fidélisation
· Bilan des compétences acquises, plan d'action individuel, évaluation à chaud
Méthode : *Travail en groupe, présentation finale, feedback formateur individualisé*

■ MOYENS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATION

Moyens pédagogiques
- Quiz interactifs et apports théoriques
- Études de cas réels issus du secteur HCR
- Jeux de rôle managériaux et simulations terrain
- Mise en situation grandeur nature — organisation d'un événement fictif complet
- Feedback individualisé formateur tout au long de la formation
- QR Code d'accès à la session pour suivi administratif et feuille d'émargement

Critères de réussite et certification
- Participation active aux 14 heures de formation
- Remise d'un plan d'action individuel post-formation
- Score minimum de 70 % au quiz de fin de formation
- Attestation de formation délivrée par MENTORIEL (Qualiopi)

■ ACCÈS, FINANCEMENT & ACCESSIBILITÉ

Modalités et délais d'accès
Inscription en ligne ou par courriel. Après validation administrative et financière du dossier, l'accès à la formation est garanti sous 3 jours ouvrés (ou à la date de la prochaine session planifiée).

Lieu
Présentiel — Ajaccio (Campo Campus, Hôtel Campo Dell'Oro) ou en intra-établissement sur toute la Corse.

Financement
Prise en charge possible par votre OPCO, France Travail, la FIPU ou tout autre financeur compétent, sous réserve d'éligibilité et d'acceptation du dossier.

Accessibilité PSH
Notre organisme étudie toute demande d'aménagement (rythme, supports, locaux, aide technique ou humaine) afin de garantir l'égalité d'accès à la formation.

Référent handicap : Séverine Molinero — 07 87 55 92 75 — contact@mentoriel.fr

Contact
Responsable pédagogique : contact@mentoriel.com — délai de réponse sous 72 heures ouvrées.