

Chargé de Projet et de production Événementiel

EPM

Formation en apprentissage



RenaSup

Le chargé de projet et de production événementielle est le coordinateur de l'événement, il est l'interface de tous les professionnels intervenants avant, pendant et après chaque manifestation. Ce diplôme de niveau 6 bénéficie de la reconnaissance du secteur professionnel puisqu'il est certifié par L'Institut de l'Événement. Les apprentissages sont animés par des professionnels organisateurs d'événements, des prestataires de services ou des enseignants ayant une expérience de l'événement.

- Durée de la formation : 1 an – Possibilité de personnaliser le parcours en fonction de l'expérience et des acquis
- Niveau terminal d'études : BAC +3/Niveau 6
- Nature du diplôme : National – Niveau 6
- Code diplôme : 26x31028
- Code RNCP : 41467
- Date d'enregistrement de la certification : 27/10/2027
- Formation diplômante par apprentissage : oui
- Certificateur : Institut de l'Événement
- Les frais de formation sont intégralement financés par l'OPCO de l'employeur, sans reste à charge pour l'apprenti ou l'entreprise. Une participation forfaitaire de 750 € reste toutefois applicable pour l'entreprise. Le coût de la formation est corrélé au montant de la prise en charge OPCO.
- Nombre d'heures de la formation : 454
- Paiement obligatoire de la CVEC
- Indicateurs : Tous les indicateurs de performance sont à votre disposition en ligne (effectifs, résultats aux examens des deux dernières sessions, taux de rupture, insertion professionnelle...) : www.donbosconice.eu
- Lien vers le titre RNCP : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/41467/>

Conditions d'admission et prérequis

Etre titulaire d'un Bac + 2 minimum (BTS, DUT, L2, CPGE).

Admission sélective :

- Examen du dossier de candidature
- Entretien de motivation

Modalités d'inscription

Dépôt du dossier de candidature avant le 30 septembre de l'année d'inscription complété des documents suivants :

- Lettre de motivation
- CV
- Dernier diplôme et relevés de notes obtenues

Une réponse vous sera donnée sous 3 semaines ouvrables hors période de vacances scolaires.

Compétences acquises au terme de la formation

Maîtrise des compétences spécifiques :

- À l'événement
- À la communication
- Au marketing
- À la gestion de projet
- À l'organisation logistique et technique

Qualités requises

- Curiosité et ouverture d'esprit
- Aptitude à la communication
- Capacité d'organisation, rigueur et gestion du travail d'équipe
- Goût pour les relations humaines et commerciales
- Maturité et sens des responsabilités
- Pratiques des technologies de l'information, multimédia

Modalités d'alternance

454 heures de cours réparties sur 1 année scolaire. En formation 2 jours par semaine et 3 jours en entreprise à concurrence de 35 heures par semaine.

Poursuite d'études

Poursuite d'études possible en Master communication, événementiel, marketing, marketing digital.

Secteurs d'activités

Le(la) chef(fe) de projet et de production événementielle peut intervenir dans toutes les agences événementielles, les Palais des Congrès, les agences réceptives et de Team buildings, les services commerciaux et événementiels des hôtels.

Rémunération de l'apprenti (en brut)

1 ^{re} année 2 ^e année	16 à 17 ans 27% du SMIC 39% du SMIC	18 à 20 ans 43% du SMIC 51% du SMIC	21 à 25 ans 53% du SMIC 61% du SMIC	26 ans et + 100% du SMIC 100% du SMIC
---	---	---	---	---

Rémunération brute mensuelle minimale d'un apprenti pour un temps plein.

Plus d'informations sur le contrat d'apprentissage et sur le montant du salaire :

<https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F2918>

<https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/R16148>

Métiers accessibles

Chef(fe) de projet, chargé(e) de projets événementiels, responsable de logistique événementielle, responsable de production événementielle, chargé(e) de développement événementiel, responsable de développement événementiel, coordinateur(trice) événementiel,...

Informations complémentaires

Aménagement de la formation

Les personnes en situation de handicap sont invitées à contacter directement l'établissement afin d'étudier les possibilités d'aménagement de leur parcours de formation.

Nous proposons un accompagnement individualisé à chaque personne en situation de handicap qui souhaite intégrer notre établissement.

Restauration

Les apprentis(es) ont accès à la restauration du lycée. Les repas peuvent être pris au foyer étudiant avec un accès aux micro-ondes et aux distributeurs de boissons chaudes.

En tant qu'apprenti(e) vous bénéficiez d'une aide de 3 € par repas prise en charge par l'OPCO de votre employeur.

Hébergement

L'établissement est en partenariat avec un établissement offrant des solutions d'hébergement.

Il est également possible d'être hébergé dans des appartements meublés ou des chambres chez l'habitant (nous consulter à ce sujet).

Accès

L'établissement est accessible par de nombreux bus.

Il est situé à 15 minutes à pied de la gare SNCF.

Les locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Présence de rampes d'accès, d'ascenseurs et toilettes adaptés et bandes podotactiles pour faciliter le déplacement.

Public concerné par la formation

Les jeunes âgés de 16 à 29 ans révolus ou sans limite d'âge dans les cas suivants :

- ▶ La préparation d'un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu
- ▶ Les travailleurs handicapés
- ▶ Les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise
- ▶ Les sportifs de haut niveau

Le postulant doit être de nationalité française, ressortissant de l'UE, de la Confédération Suisse, de l'espace économique européen (Islande, Liechtenstein et Norvège) ou étranger en situation régulière de séjour et de travail.

Moyens mis à disposition

Les étudiants bénéficient :

- ▶ D'internet en Wifi dans tout l'établissement
- ▶ La suite Adobe dans toutes les salles informatiques
- ▶ Un accès gratuit à la plateforme Global Exam sur leur propre ordinateur pour les entraînements Toeic
- ▶ À la plateforme Sketchup Pro pour les réalisations infographiques
- ▶ Un cloud sur école directe
- ▶ 1 salle informatique
- ▶ 1 vidéoprojecteur dans chaque salle de cours
- ▶ 1 centre de documentation et d'informations ouvert tous les jours
- ▶ Abonnement de l'établissement aux principaux magazines et journaux de la profession

Modalités pédagogiques

Les enseignements sont dispensés en présentiel, en classe entière, par des formateurs issus du monde professionnel.

- ▶ 2 séminaires de regroupement :

Mise en situation de terrain, rencontres professionnelles, conférences, simulations et cas pratiques.

Programme de la formation

Blocs de compétence

- ▶ Bloc 1 - Coordonner des projets événementiels
- ▶ Bloc 2 - Piloter la production et la logistique événementielle
- ▶ Bloc 3 - Gérer la relation clients et la communication événementielle

Matières

- ▶ Marketing et communication (95 h)
- ▶ Digitalisation de l'événement (21 h)
- ▶ Gestion du stress et prise de parole en public (21 h)
- ▶ Communication en langue anglaise (21 h)
- ▶ Gestion de projet et planification (84 h)

▶ Relation client et négociation (35 h)

▶ Management (21 h)

▶ Environnement juridique (12 h)

▶ Eco-responsabilité (14 h)

▶ Logistique, technique et scénographie (75 h)

▶ Sécurité, sûreté (35 h)

▶ Gestion financière (20 h)

Évaluation et certification

Les savoirs associés sont répertoriés dans des blocs composés de plusieurs modules.

Chaque module fait l'objet d'une note établie par les formateurs qui repose sur une évaluation écrite et/ou du contrôle continu et/ou une évaluation orale.

Des évaluations seront planifiées tout au long et en fin des modules selon les matières.

Épreuves

Bloc 1 - Mise en situation réelle

Projet de recommandation écrit, préparé pendant la formation, et soutenu à l'oral devant des professionnels (durée 30 minutes). Temps de préparation 2 mois (travail de groupe) : réponse à un bref ou à un appel d'offre.

Dossier en français sur 70 pts et oral individuel sur 10 pts

Bloc 2 - Mise en situation simulée

Étude de cas de 7 heures. Réaliser un dossier de sponsoring en français et en anglais.

Dossier en français sur 60 pts et production en anglais sur 10 pts.

Bloc 3 - Mise en situation réelle en mode projet (dossier écrit et soutenance orale)

Montage d'un dossier de production et négociation avec un fournisseur.

Dossier de production événementielle + présentation orale par groupe sur 100 pts.

Bloc 3 - Mise en situation simulée

Négociation avec un fournisseur fictif. Oral de négociation sur 20 pts.

Examens

Conditions de validation du titre :

▶ Le (la) candidat(e) doit être présent à l'ensemble des évaluations.

▶ Le (la) candidat(e) doit obtenir la note minimale de 10/20 à chaque bloc de compétence pour valider son titre.

▶ Les blocs ne se compensent donc pas entre eux.

▶ Les matières d'un même bloc se compensent entre elles

▶ Si la note du bloc est supérieure ou égale à 10/20, le bloc est validé.

Le certificateur remettra pour chaque bloc de compétences validé une attestation de validation du bloc de compétences en indiquant le titre du bloc et les compétences attestées. Pour obtenir la certification il est obligatoire d'avoir validé l'ensemble des blocs de compétences.

Secrétariat

Mme Carole Chouzy - Tél. 04 92 18 85 51
E-mail : carole.chouzy@istcannes.org

Responsable formation Bachelor EPM

Mme Catherine Faraco
E-mail : catherine.faraco@istcannes.org

Institut Supérieur du Tourisme de Cannes

Sainte-Marie de Chavagnes
4, avenue Windsor - 06400 Cannes
www.institut-superieur-du-tourisme.com