

MFR

PLUS

EN RÉSUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Assistant d'exploitation
- Assistant de direction en hôtellerie

PRÉ-REQUIS, MODALITÉS D'ACCÈS

- Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)
- Expérience en hôtellerie et/ou restauration
- Signer un contrat de professionnalisation avec une entreprise
- Admission après un entretien afin de vérifier l'adéquation du projet professionnel
- Le rendez-vous individuel sera fixé au maximum 20 jours après la première prise de contact
- Détails des modalités d'accès ⁽¹⁾

EXAMEN

- Certificat de qualification professionnelle délivré par le service certificateur CERTIDEV – sans niveau de formation
- L'évaluation des compétences du candidat en contrôle continu, en contrôle continu en entreprise par le tuteur
- Evaluation finale
- Possibilité de valider l'intégralité du CQP ou de valider des blocs de compétences
- N°RNCP : 31401 - Certif info : N°89421

UN TREMPLIN POUR...

- Exercer son activité à la réception ou au « desk » d'hôtels, de résidences de tourisme, d'établissements hôteliers mobiles, de plein air, de villages vacances, en contact avec la clientèle, en relation avec différents services ou interlocuteurs (restauration, service d'étage, directeur d'établissement...). Il peut évoluer vers un poste de chef de réception.

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾

- La formation ayant débutée en janvier 2021, nous ne possédons pas de chiffres sur l'insertion professionnelle pour le moment

TARIFS ⁽¹⁾

- Coût de la formation : 15 € par heure.
- Formation gratuite pour les demandeurs d'emploi, nous consulter.
- Formation continue adulte : financement possible par le Conseil Régional des Pays de la Loire (VISA MÉTIERS) pour le demandeur d'emploi
- Éligible au CPF
- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...), nos tarifs sont consultables sur notre site internet : mfrsaintmichelmontmercure.com

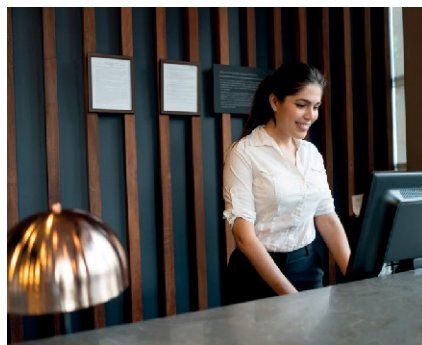
ACCESSIBILITÉ HANDICAP



Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.

Accessibilité à la formation : nous consulter pour étudier avec notre référent handicap, Emilie PACAUD, la faisabilité selon le handicap.

⁽¹⁾ Détails et mise à jour sur le site internet de la MFR ou par téléphone



SITES DE FORMATION

MFR ST MICHEL MONT MERCURE
02 51 57 81 81
mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr
www.mfrsaintmichelmontmercure.com
Contact : Mme Nathalie SOURISSEAU
MFR CFP ST LAURENT SUR SÈVRE

CQP ASSISTANT D'EXPLOITATION

de
**1 an à
18 mois**

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

DURÉE

- Dans le cadre de la formation
- Entrée / sortie permanentes
- 350 heures en centre de formation
- 210 à 1470 heures en entreprise

RYTHME D'ALTERNANCE

- 1 semaine à la MFR
- 3 semaines à l'entreprise

STATUTS

- Scolaire Ministère Agricolture
- Apprentissage jusqu'à 30 ans (Prise en charge par les OPCO d'une partie des frais d'hébergement et de restauration)
- Contrat de professionnalisation
- Stagiaire de la formation continue adulte

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Hôtel, village vacances, résidence de tourisme, gîte, brasserie, restaurant.

ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR L'APPRENANT EN ENTREPRISE

- Participer à la conception et à l'organisation de la prestation d'hébergement ou restauration et les services à la clientèle associées.
- Participer à la gestion de l'établissement et contribuer à sa rentabilité
- Développer une politique commerciale.
- Manager et animer des équipes.

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- BC1 : Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- BC2 : Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients
- BC4 : Approvisionner et participer à l'achat des marchandises ou de produits
- BC6 : Assurer la sécurité des personnes et des lieux
- BC12a : Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles de l'hôtellerie, de la restauration, des loisirs et des activités de tourisme niveau B1 et du CECRL
- BC16b : Valoriser la commercialisation d'un produit hôtelier
- BC17 : Gérer l'encaissement

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Technique d'accueil
- Gestion et comptabilité
- Techniques commerciales
- Management
- SST

ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Expression – Communication
- Informatique
- Anglais

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ⁽¹⁾

- Activités pédagogiques en salle de classe
- Travaux pratiques en laboratoire
- Projets pédagogiques nationaux et européens
- Visites professionnelles et intervenants extérieurs
- Cahier de texte numérique
- Livres pédagogiques, centres de ressources

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES