

MFR

PLUS

EN RÉSUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS?

- Commis de restaurant
- Demi-chef de rang
- Chef de rang

PRÉ-REQUIS, MODALITÉS D'ACCÈS

- Dans le cadre d'un Congé de Formation (Transition Pro)
- En cours d'emploi pour les salariés au sein d'une entreprise en restauration
- Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)
- Admission après un entretien pour 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

- Évaluation continue et évaluation finale
- Diplôme délivré par le service certificateur CERTIDEV – sans niveau de formation
- Possibilité de modularisation par blocs de compétences
- N°RNCP : 31402 - Certif info : N°82774

UN TREMPLIN POUR...

- Exercer son activité au sein de restaurants (traditionnels, gastronomiques, cafétérias, libres-services, ...) ou d'hôtels (room service) en contact avec la clientèle, le personnel de cuisine, le maître d'hôtel, le directeur de restaurant

QUELQUES CHIFFRES⁽¹⁾

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

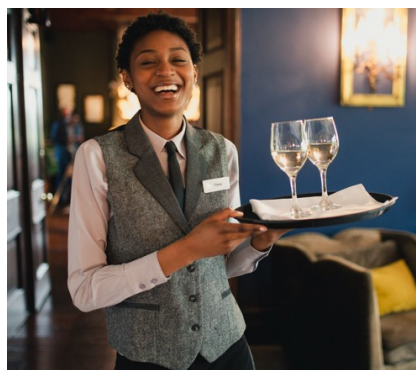
TARIFS⁽¹⁾

- 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.



TITRE A FINALITÉ PROFESSIONNELLE SERVEUR EN RESTAURATION

sur
7 mois

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE



DURÉE

- Adapté au profil du candidat
- 490 heures en centre de formation, dont 70 heures de module élan
- 560 heures en entreprise



RYTHME D'ALTERNANCE

- Formation adaptée au profil du candidat



STATUTS

- Scolaire Ministère Agriculture
- 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

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Tous types de restaurants
- Hôtel, restaurant, brasserie, café en restauration

ACTIVITÉS RÉALISABLES EN ENTREPRISE

- Participer à la réception des marchandises
- Mettre en œuvre, réaliser, commercialiser et valoriser les prestations de services
- Respecter les consignes et les règles d'hygiène, de sécurité et d'écocitoyenneté

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

Déclaration d'activité enregistrée sous le n°52850205985 auprès de la préfecture de la région des Pays de la Loire. Cet enregistrement ne vaut pas agrément

SITE 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

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
- BC3 : Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- BC5a : Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
- BC6 : Assurer la sécurité des personnes et des lieux
- BC9a : Réaliser les préparations culinaires de bases froides
- BC11b : Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles du secteur
- BC15b : Effectuer un service en salle traditionnel
- BC17 : Gérer l'encaissement

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
- Assurer la sécurité des personnes et des lieux
- Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles de l'hôtellerie, de la restauration, des loisirs et des activités de tourisme A2
- Gérer l'encaissement
- Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- Effectuer un service traditionnel en salle

ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Techniques de recherche d'emploi
- Construction et suivi du parcours professionnel

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES⁽¹⁾

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

Numéro siret : 794 590 844 000 13

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