

VERS QUELS MÉTIERS?

- Assistant d'exploitation
- Assistant de direction en hôtellerie

PRÉ-REQUIS, DÉLAI 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 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...

- Gérer un établissement d'hôtellerie ou de restauration.

L'assistant d'exploitation gère et développe l'ensemble de l'offre commerciale. Il fait la liaison avec les différents services pour répondre aux demandes des clients.

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾

- Pas de session récente

TARIFS ⁽¹⁾

- Coût de la formation : 18 € par heure.
- Éligible au CPF
- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...), nos tarifs sont consultables sur notre site internet : mfrsaintmichelmontmercure.com
- Contrat de professionnalisation

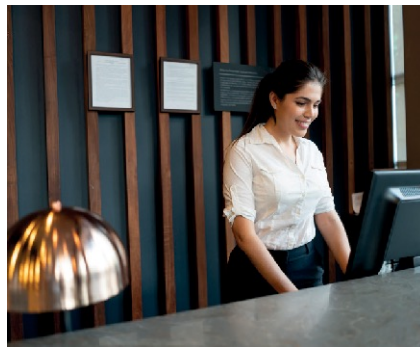
ACCESSIBILITÉ HANDICAP



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

Accessibilité à la formation : contacter nos référents handicap pour étudier la faisabilité selon le handicap.

Pour l'apprentissage : Mme Line BULTEAU – line.bulteau@mfr.asso.fr – 02.51.57.81.81
Pour la formation des adultes : Mme Nadia GIRAUD – nadia.giraud@mfr.asso.fr - 02.51.57.81.81



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

CQP ASSISTANT D'EXPLOITATION

Spécialisation hébergement et/ou restauration

de
**1 an à
18 mois**

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE



DURÉE

- Dans le cadre de la formation
Entrée / sortie permanentes
- 350 à 455 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 Agriculture
- Apprentissage jusqu'à 30 ans
- Contrat de professionnalisation
- Stagiaire de la formation continue adulte

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Établissement de l'hôtellerie et de la restauration

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

Établissement 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
- BC7 : Organiser le travail et superviser l'équipe
- BC10b : Contrôler la production ou prestation culinaire
- BC11b : Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles – Niveau A2
- BC13 : Contribuer et gérer l'exploitation d'un établissement
- BC15b : Effectuer un service en salle traditionnelle
- BC16a : Promouvoir une offre de service
- BC16b : Valoriser la commercialisation d'un produit hôtelier

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Technique d'accueil
- Gestion et comptabilité
- Techniques commerciales
- Management
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- Expression – Communication
- Informatique / Bureautique
- Anglais

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ⁽¹⁾

- Activités pédagogiques en salle de classe
- Travaux pratiques en laboratoire
- Visites professionnelles et intervenants extérieurs