

## EN RÉSUMÉ

### VERS QUELS MÉTIERS ?

- Réceptionniste

### PRÉ-REQUIS, DÉLAI D'ACCÈS

- Formation accessible à tous
- Age minimum : 16 ans
- 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 <sup>(1)</sup>

### EXAMEN

- Évaluation continue et évaluation finale
- Diplôme délivré par le service certificateur CERTIDEV – sans niveau de formation
- Possibilité de valider l'intégralité du CQP ou de valider des blocs de compétences
- N°RNCP : 37862 - 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 <sup>(1)</sup> <sup>(3)</sup>

- 100 % de réussite à l'examen session juin 2022 (9 reçus sur 9 présentés)
- 87,5 % de persévérance <sup>(2)</sup> en formation sur l'année scolaire
- 6 mois après la formation :
  - 100 % sur le marché de l'emploi dont :
    - 67 % en emploi
    - 33 % en recherche d'emploi

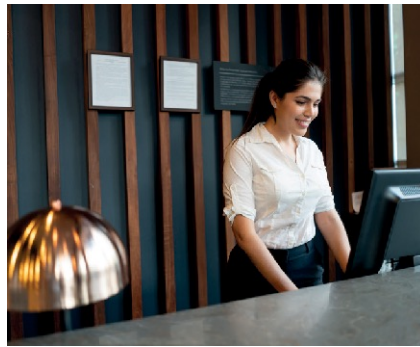
### TARIFS <sup>(1)</sup>

- Coût de la formation : 18 € par heure.
- 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](http://mfrsaintmichelmontmercure.com)
- Contrat de professionnalisation

### ACCESSIBILITÉ HANDICAP



Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.  
Accessibilité à la formation : contacter nos référentes handicap pour étudier la faisabilité selon le handicap.  
Pour l'apprentissage : Mme Line BULTEAU – [line.bulteau@mfr.asso.fr](mailto:line.bulteau@mfr.asso.fr) – 02.51.57.81.81  
Pour la formation des adultes : Mme Nadia GIRAUD – [nadia.giraud@mfr.asso.fr](mailto:nadia.giraud@mfr.asso.fr) – 02.51.57.81.81



## CQP RÉCEPTIONNISTE

de 5  
mois  
à 1 an

### ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

#### DURÉE

- Dans le cadre de la formation 1 an, entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 350 heures en centre de formation
- 210 à 1470 heures en entreprise

#### RYTHME D'ALTERNANCE

- Alternance entreprise-centre de formation

#### 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

- Tous types d'hôtels restaurants traditionnels haut de gamme ou de chaîne,
- Hôtels, de résidences de tourisme, d'établissements hôteliers mobiles, de plein air, de villages de vacances.

#### ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR L'APPRENANT EN ENTREPRISE

- Accueillir et renseigner les clients
- Tâches administratives et comptables
- Promotion de l'établissement
- Respecter les consignes et les règles d'hygiène, de sécurité et d'écocitoyenneté.

#### SITES DE FORMATION

MFR ST MICHEL MONT MERCURE  
02 51 57 81 81  
[mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr](mailto:mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr)  
[www.mfrsaintmichelmontmercure.com](http://www.mfrsaintmichelmontmercure.com)  
Contact : Mme Nathalie SOURISSEAU  
MFR CHALLANS

### 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
- 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 :

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

##### ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Expression communication
- Informatique / bureautique

##### MODALITES PEDAGOGIQUES <sup>(1)</sup>

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

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

<sup>(2)</sup> Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire

<sup>(3)</sup> Les chiffres concernent la dernière année scolaire