

- 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 ⁽¹⁾

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation continue et évaluation finale
- Examen ponctuel en fin de formation selon les modalités définies dans la fiche RNCP
- 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 - Date d'enregistrement : 19/07/2023 <https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/38762/> Date échéance enregistrement : 19/07/2028

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⁾ ⁽³⁾

- - % de réussite à l'examen (pas de session récente)
- - % de persévérance ⁽²⁾ en formation sur l'année scolaire (pas de session récente)
- 6 mois après la formation (pas de session récente) :
- Valeur ajoutée de la MFR sur : https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id_uai=0851436Z
- 2,80 % de taux de rupture global 2022-2023 des contrats d'apprentissage du centre de formation

TARIFS⁽¹⁾

- Coût de formation prise en charge par le financeur (accessible sur : <https://www.francecompetences.fr/referentiels-et-bases-de-donnees/>)
- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) accessible sur le site internet : www.mfrsaintmichelmontmercure.com

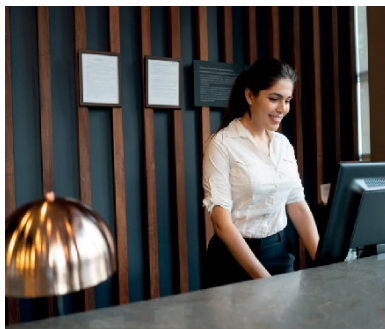
ACCESSIBILITÉ HANDICAP



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.

Mme Line BULTEAU – line.bulteau@mfr.asso.fr – 02.51.57.81.81 - Mme Elisabeth TRAVERT – elisabeth.travert@mfr.asso.fr - 02.51.57.81.81



CQP RÉCEPTIONNISTE

CPNEFP HÔTELS CAFÉS RESTAURANTS

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.

SITE DE FORMATION
en apprentissage et en formation
continue pour adultes

MFR ST MICHEL MONT MERCURE
02 51 57 81 81
mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr
www.mfrsaintmichelmontmercure.com
Contact : M. Anthony LUMEAU

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

MÉTHODES MOBILISÉES ⁽¹⁾

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

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

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

⁽³⁾ Les chiffres concernent la dernière année scolaire