

EN RÉSUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Assistant d'exploitation
- Assistant de direction en hôtellerie

PRÉ-REQUIS, DÉLAI D'ACCÈS

- Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter) et l'anglais
- Admission après étude du dossier candidature et entretien de motivation
- Réponse sous 20 jours ouvrables – Détail des modalités d'accès

EXAMEN

- Certificat de qualification professionnelle
- L'évaluation des compétences du candidat en contrôle continu, en centre de formation, en contrôle continu en entreprise par le tuteur
- Examen final
- Possibilité de modularisation par blocs de compétences
- Les temps d'évaluation sont placés sous la responsabilité de la Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière
- N°RNCP : 31404

POURSUITE D'ÉTUDE

- BTS Management en hôtellerie restauration

QUELQUES CHIFFRES (1) (3)

- 100 % de réussite à l'examen session juin 2021 (3 reçus sur 3 présentés)
- 60 % de persévérance (2) en formation sur l'année scolaire
- 6 mois après la formation :
100 % sur le marché de l'emploi dont :
- 100 % en emploi

TARIFS (1)

- A partir de 4 725€

ACCESSIBILITÉ HANDICAP



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

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

(1) Détails et mise à jour 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



SITE DE FORMATION
MFR CFP ST LAURENT SUR SÈVRE
3 Haute Grange
85290 SAINT-LAURENT-SUR-SÈVRE
02 51 64 63 12
valdesevreformation@mfr.asso.fr
www.valdesevreformation.fr

ASSISTANT D'EXPLOITATION

Hébergement – Option Création ou reprise de gîte ou chambre d'hôtes

sur
7 mois

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

DURÉE

- Rentrée en septembre
- Entrée permanente, possible tout au long de l'année, nous consulter
- 14 semaines en centre de formation
- 8 semaines en stage

RHYTHME D'ALTERNANCE

- 3 semaines en centre
- 2 semaines en entreprise

STATUTS

- Scolaire Ministère Agriculture
- Apprentissage jusqu'à 30 ans (sauf RQTH, sans limite d'âge)
- Contrat de professionnalisation
- Autres (ex : Formation pour adultes...)

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- Accueillir et informer un client
- Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits
- Assurer la sécurité des personnes et des lieux
- Organiser le travail et superviser l'équipe
- Participer à la gestion d'un établissement
- Valoriser la commercialisation d'un produit hôtelier

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Techniques d'accueil
- Gestion et comptabilité
- Techniques commerciales
- Management
- Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- Expression – Communication
- Informatique
- Anglais

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES (1)

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPES D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

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

ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR L'APPRENANT EN ENTREPRISE

- Participer à la conception et à l'organisation de la prestation 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.

Déclaration d'activité enregistrée sous le n°52.85.001.4085 auprès de la préfecture de la région des Pays de la Loire. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.



MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

Numéro siret : 398 158 030 000 39