MFR PLUS

EN RÉSUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Employé(e) d'étages
- Personnel polyvalent d'hôtellerie
- Personnel polyvalent des services hospitaliers

PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Sans condition de niveau de formation, avoir terminé sa scolarité depuis plus de 6 mois.
- Test écrit et entretien de motivation
- Admission après étude du dossier scolaire et entretien, réponse sous 20 jours ouvrables.

EXAMEN

- Certification sans niveau délivré par la Commission paritaire nationale de l'emploi de l'industrie hôtelière
- Titre professionnel Employé d'étages– Possibilité de modularisation par blocs de compétences
- N° RNCP : N° 4077 - Certif info : 89423

POURSUITES D'ÉTUDES

- Gouvernant(e) en hôtellerie

QUELQUES CHIFFRES (1) (3)

- 50 % de réussite à l'examen session juin 2020 (soit 2 stagiaires sur 4)
- 100 % : taux de persévérance en formation par an (2)
- À 6 mois après la formation :
  100 % sur le marché de l'emploi
  - 25 % en emploi
  - 75 % en recherche d'emploi

TARIFS (1)

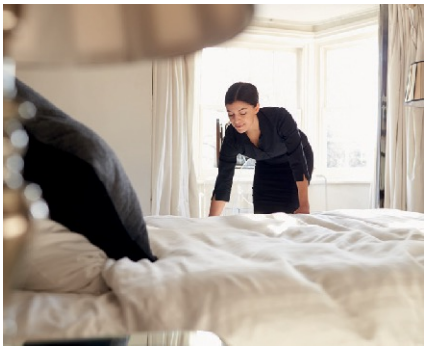
Formation gratuite sauf pour les adultes, mais dans ce cas possibilité de prise en charge des frais de formation par l'OPCO, Pôle emploi et/ou l'entreprise. Pour plus de détails nous consulter

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Bâtiments aux normes d'accessibilités 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

V4.1 Avril 2021



SITES DE FORMATION

MFR LES SABLES D'OLONNE
02 51 23 67 80
mfr.pays-des-olonnes@mfr.asso.fr
www.mfr-sables-olonne.com

MFR CFP ST LAURENT SUR SÈVRE
02 51 64 63 12
valdesevreformation@mfr.asso.fr
www.valdesevreformation.fr

CQP EMPLOYÉ D'ÉTAGES

sur 4 mois

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

DURÉE

- Rentrée en novembre
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 7 semaines en centre de formation
- 5 semaines en entreprise

RYTHME D'ALTERNANCE

- 2 semaines à la MFR
- 3 semaines en entreprise

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
- ☑ 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 :

- Entretenir les locaux
- Gérer le linge
- Assurer le service des petits déjeuners

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Hôtellerie
- Technique d'accueil
- L'entretien
- Le service
- Animation d'équipe
- Geste et postures
- Normes d'hygiène et de sécurité
- SST

ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Expression – Communication
- Mathématiques
- Informatique
- Anglais

MODALITÉ PÉDAGOGIQUES (1)

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Hôtel, centre de vacances, EHPAD

ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Assurer l'entretien et le service des petits déjeuners.

RÉGION FORMATION accélérateur d'emploi
Région PAYS DE LA LOIRE
UNION EUROPÉENNE
CE PROJET EST COFINANCÉ PAR LE FONDS SOCIAL EUROPÉEN
Région PAYS de la LOIRE
MFR CULTIVONS LES RÉUSSITES
Formation par alternance À SAINT MICHEL MONT MERCURE

MFR CULTIVONS LES RÉUSSITES