

EN RÉSUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Employé(e) d'étages
- Femme de chambre
- Valet de chambre

PRÉ-REQUIS, DÉLAI D'ACCÈS

- Admission après étude du dossier de candidature et entretien de motivation
- Réponse sous 20 jours ouvrables.

EXAMEN

- Titre professionnel de niveau 3 (niveau CAP / BEP) « Employé d'étage en hôtellerie »
- L'évaluation des compétences du candidat en contrôle continu, en centre de formation
- Contrôle continu en entreprises par le tuteur
- Examen final devant un jury
- Possibilité de modularisation par blocs de compétences
- Certification accessible par la VAE
- N° RNCP : N° 32342

POURSUITES D'ÉTUDES

- Titre professionnel Gouvernant en hôtellerie

QUELQUES CHIFFRES (1) (3)

- 85,7 % de réussite à l'examen session avril 2023 (6 stagiaires reçus sur 7 présentés)
- 100 % : taux de persévérance en formation par an (2)
- À 6 mois après la formation :
 - 100 % sur le marché de l'emploi
 - 72 % en emploi
 - 28 % en recherche d'emploi

TARIFS (1)

- Frais de formation pris en charge par la Région des Pays de la Loire et le FSE (Fond Social Européen)
- Pour plus de détails nous consulter
- Nombre de places limités
- A partir de 1 396,50 €

ACCESSIBILITÉ HANDICAP



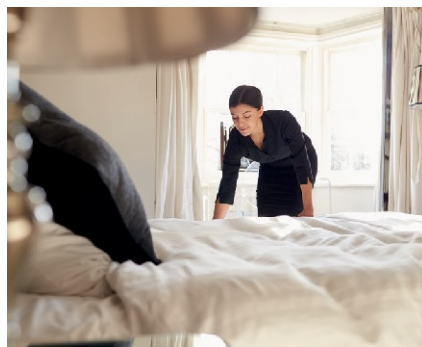
Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.

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

(1) Détails et mise à jour 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



MFR PLUS EMP ETAGE ST LAURENT

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

EMPLOYÉ D'ÉTAGE

sur
1 mois

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

DURÉE

- Rentrée en février
- 4 semaines en centre de formation
- 2 semaines en stage

RYTHME D'ALTERNANCE

- 2 jours à la MFR
- 3 jours 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 :

- Entretenir les chambres et contribuer à l'amélioration du service client
- Entretenir les lieux dédiés aux clients et contribuer au service petit déjeuner

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Hôtellerie
- Technique d'accueil
- L'entretien
- Le service
- Gestes et postures
- Normes d'hygiène et de sécurité
- Sauvetage Secourisme du Travail

ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Expression – Communication
- Mathématiques
- Informatique
- Anglais

MODALITÉ PÉDAGOGIQUES (1)

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPES D'ENTREPRISES D'ACCUEIL

- Hôtel, centre de vacances, EHPAD

ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE STAGIAIRE EN ENTREPRISE

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

Numéro siret : 398 158 030 000 39

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.



CE PROJET EST COFINANCÉ PAR LE FONDS SOCIAL EUROPÉEN

