

MFR

PLUS

EN RESUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Commis de restaurant
- Demi-chef de rang
- Chef de rang

PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Dans le cadre d'un Congé de Formation (Transition Pro)
- En cours d'emploi pour les salariés au sein d'une entreprise en restauration
- Pas de pré-requis professionnel exigé mais maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)
- Avoir un état de santé stabilisé ou bénéficiant d'une prise en charge ou d'une compensation,
- Avoir levé les freins à l'entrée en formation (logement, garde d'enfant, transport...)
- Pour les étrangers, avoir un titre de séjour permettant le suivi de la totalité de la formation
- Entretien sur la motivation à intégrer la formation et le projet professionnel

EXAMEN

- Évaluation continue et évaluation finale
- Diplôme délivré par le service certificateur CERTIDEV – sans niveau de formation Possibilité de modularisation par blocs de compétences
- N°RNCP : 31402 - Certif info : N°82774

UN TREMPLIN POUR...

- Exercer son activité au sein de restaurants (traditionnels, gastronomiques, cafétérias, libres-services, ...) ou d'hôtels (room service) en contact avec la clientèle, le personnel de cuisine, le maître d'hôtel, le directeur de restaurant

QUELQUES CHIFFRES (1)

- La formation ayant débutée en janvier 2020, nous ne possédons pas de chiffres sur l'insertion professionnelle pour le moment

TARIFS (1)

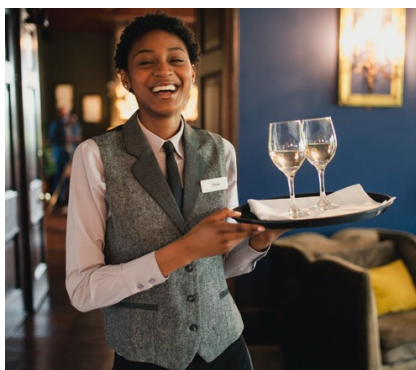
- Formation gratuite pour les demandeurs d'emploi, nous consulter.
- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) nous consulter.

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



SITE DE FORMATION

MFR ST MICHEL MONT MERCURE
02 51 57 8181
mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr
www.mfrsaintmichelmontmercure.com

TITRE A FINALITÉ PROFESSIONNELLE SERVEUR EN RESTAURATION

sur
7 mois

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE



DURÉE

- Adapté au profil du candidat
- 490 heures en centre de formation, dont 70 heures de module élan
- 560 heures en entreprise



RYTHME D'ALTERNANCE

- Formation adaptée au profil du candidat



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
- Formation VISA MÉTIERS financée par la Région, formation pour adultes, nous consulter
- Éligible CPF

OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- Mise en place (propreté, dressage des tables, gestion des réservations,...)
- Accueil et prise de commande
- Départ client (addition, encaissement)

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
- Assurer la sécurité des personnes et des lieux
- Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles de l'hôtellerie, de la restauration, des loisirs et des activités de tourisme A2
- Gérer l'encaissement
- Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- Effectuer un service traditionnel en salle

ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Techniques de recherche d'emploi
- Construction et suivi du parcours professionnel

MODALITES PEDAGOGIQUES (1)

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Tous types de restaurants
- Hôtel, restaurant, brasserie, café en restauration

ACTIVITÉS RÉALISABLES EN ENTREPRISE

- Participer à la réception des marchandises
- Mettre en œuvre, réaliser, commercialiser et valoriser les prestations de services
- Respecter les consignes et les règles d'hygiène, de sécurité et d'écocitoyenneté

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES