

MFR

PLUS

EN RÉSUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS ?

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

PRÉ-REQUIS, DÉLAI 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
- 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⁾

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⁾

- Pas de session récente

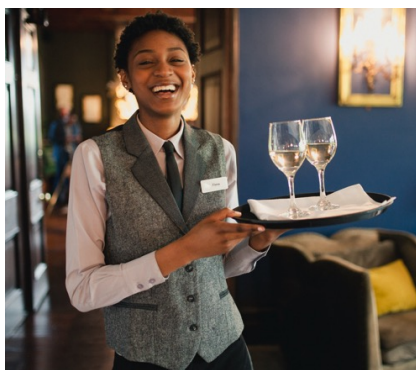
TARIFS⁽¹⁾

- Coût de la formation : 18 € par heure.
- Formation continue adulte : financement possible par le Conseil Régional des Pays de la Loire (VISA MÉTIERS) pour le demandeur d'emploi
- Éligible au CPF
- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...), nos tarifs sont consultables sur notre site internet : 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.
Pour l'apprentissage : Mme Line BULTEAU – line.bulteau@mfr.asso.fr – 02.51.57.81.81
Pour la formation des adultes : Mme Nadia GIRAUD – nadia.giraud@mfr.asso.fr – 02.51.57.81.81.



MFR_PLUS_TITRE_PRO_SERVEUR

SITE DE FORMATION

MFR ST MICHEL MONT MERCURE
02 51 57 81 81
mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr
www.mfrsaintmichelmontmercure.com
Contact : Mme Nathalie SOURISSEAU

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
- Contrat de professionnalisation
- Stagiaire de la formation continue

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

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
- BC3 : Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- BC5a : Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
- BC6 : Assurer la sécurité des personnes et des lieux
- BC9a : Réaliser les préparations culinaires de bases froides
- BC11b : Utiliser une langue étrangère dans les activités professionnelles du secteur
- BC15b : Effectuer un service en salle traditionnel
- BC17 : Gérer l'encaissement

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Techniques d'accueil
- Techniques commerciales
- Règles d'hygiène
- Gestion
- Pratique professionnelle

ENSEIGNEMENT GENERAL :

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

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES⁽¹⁾

- Activités pédagogiques en salle de classe
- Travaux pratiques en laboratoire
- Visites professionnelles et intervenants extérieurs
- Cahier de texte numérique
- Livres pédagogiques, centres de ressources

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

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

Numéro siret : 794 590 844 000 13

Déclaration d'activité enregistrée sous le n°52850205985 auprès de la préfecture de la région des Pays de la Loire. Cet enregistrement ne vaut pas agrément