

MFR PLUS EN RÉSUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Employé d'étage H/F
- Personnel polyvalent d'hôtellerie
- Personnel polyvalent des services hospitaliers
- Nettoyage des locaux

PRÉ-REQUIS, DÉLAI D'ACCÈS

- Être demandeur d'emploi
- Avoir validé son projet auprès d'un valideur de projet (Pôle emploi, Mission Locale, Cap Emploi, Conseil Départemental)
- Maîtriser les savoirs de base
- Avoir satisfait aux entretiens et tests de positionnement
- Admission après étude du dossier scolaire et entretien, réponse sous 20 jours ouvrables.

EXAMEN

- Titre professionnel – Employé d'étage, reconnu au RNCP de niveau 3, diplôme délivré par le service certificateur de la DIRECCTE
- Possibilité de modularisation par blocs de compétences
- N° RNCP : N°32342 - Certif info : 106027

POURSUITES D'ÉTUDES

- BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie
- Titre professionnel Gouvernante en hôtellerie
- CQP gouvernante
- CQP Assistant d'exploitation

QUELQUES CHIFFRES (1) (3)

- 100 % de réussite à l'examen session juin 2022 (soit 3 reçus sur 3 présentés)
- 75 % de persévérance (2) en formation sur l'année scolaire
- 6 mois après la formation :
 - 100 % sur le marché de l'emploi dont
 - 67 % en emploi
 - 33 % 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.
- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) 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, Christophe GRELARD, 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



TITRE PROFESSIONNEL EMPLOYÉ D'ÉTAGE

sur 3 mois

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE



DURÉE

- Rentrée en septembre
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 364 heures en centre de formation
- 140 heures en stage pratique



RYTHME D'ALTERNANCE

- 2 périodes de stage :
 - 1^{ère} période : 2 semaines
 - 2^{ème} période : 3 semaines



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 ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Hôtel
- centre de vacances
- EHPAD
- Camping
- Structures d'hébergements

ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR L'ADULTE EN ENTREPRISE

- Réaliser les travaux de nettoyage, de remise en ordre et d'entretien des chambres, salles de bains et parties communes, selon les normes d'hygiène et de sécurité
- Entretien et gérer le linge
- Effectuer le service des petits déjeuners
- Accueillir et communiquer avec la clientèle



CE PROJET EST COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN DE DÉVELOPPEMENT RÉGIONAL

MFR_PLUS_EMP_ETAGES

SITE DE FORMATION

MFR LES SABLES D'OLONNE

02 51 23 67 80

mfr.pays-des-olonne@mfr.asso.fr

www.mfr-sables-olonne.com

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- **Accueillir et communiquer avec la clientèle**
 - Connaître l'environnement professionnel en prenant en compte le développement durable.
 - Communiquer et accueillir.
 - Participer à la sécurité des clients.

- **Entretien des chambres et contribuer à l'amélioration du service client :**

- Entretien des chambres et les lieux de circulation de service des étages.
- Approvisionner et maintenir en état de propreté les offices de stockage.
- Contribuer au suivi et à la fidélisation du client.

- **Entretien des lieux dédiés aux clients et contribuer au service petit déjeuner :**

- Entretien des lieux publics, les lieux spécifiques et les locaux de service.
- Contribuer au service du petit déjeuner.
- Collaborer à la fin de service du petit-déjeuner.

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Hôtellerie
- Technique d'accueil
- Satisfaction de la clientèle
- Service du petit déjeuner
- Entretien des locaux
- Gestes et postures
- Normes d'hygiène et de sécurité
- Formation SST

ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Communication
- Anglais
- Base informatique

MODALITÉ PÉDAGOGIQUES (1)

Déclaration d'activité enregistrée sous le n°52850075285 auprès de la préfecture de la région des Pays de la Loire. Cet enregistrement ne vaut pas agrément

Numéro siret : 786 427 989 00011

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES