



PRESCRIPTEURS PARTENAIRES

Mission Locale
Pôle Emploi
CAP Emploi

CALENDRIER

Du 02 novembre 2020
Du 02 avril 2021

EN ENTREPRISE

210 heures en stage
(6 semaines de stage)

EN CFA

525 heures de formation
(15 semaines en centre)



PRÉ REQUIS

Sans niveau de formation et ouvert à toutes personnes motivées et passionnées.

PUBLIC VISÉ

Adulte - Avoir 16 ans - Demandeur d'emploi – Stagiaire détenu -
Personne en insertion professionnelle – Personne en situation de
handicap.



CERTIFICATS DE COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

Le titre professionnel repose sur l'obtention des 3 certificats de compétences professionnelles (CCP) et permet l'obtention du titre complet ou partiel (1,2, ou 3 CCP).

CCP - Réaliser les travaux préalables au service en restauration

- ✓ Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes ;
- ✓ Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes ;
- ✓ Mettre en place les différents types de buffet.

CCP - Réaliser le service en restauration

- ✓ Préparer et servir les boissons en respectant les règles de service ;
- ✓ Effectuer les différents types de service à table et au buffet ;
- ✓ Préparer, vérifier une addition et l'encaisser.

CCP - Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande

- ✓ Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table ;
- ✓ Présenter cartes et menus, prendre la commande et la communiquer aux services concernés.

MFR, ESPACE
DE TOUS LES
POSSIBLES !



NOTRE LIEU
DE FORMATION

MFR Du Ribéacois

La Gare

24600 Siorac-De-Ribéac

Mme LASTERRE & M. GAILLOT

Formateurs référents

05 53 91 94 94

cfa-mfr.siorac@mfr.asso.fr

www.mfr-riberacois.com



MODULES TRANSVERSES

Les modules transverses seront activés en fonction des besoins des stagiaires repérés en cours de formation.

Anglais oral renforcé

La formation se déroule sur 3 jours (21h) avec un degré de difficulté croissant, ponctuée de séquences d'explications, d'écoute de documents et de pratiques orales individuelles et collectives.

Digitalisation

Acquérir des compétences multiples dans le numérique afin d'opérer une autonomie dans la réalisation de recherches, supports, productions.

Gestes et postures – prévention des risques liés à l'activité physique

Prévenir et apprendre à réaliser des gestes techniques, liés aux postures professionnelles, en toute sécurité dans le secteur de l'Hôtellerie Restauration.

Sauveteur secouriste du travail (SST)

Acquérir des compétences en secourisme et en prévention des risques.



MODALITÉS D'OBTENTION DU TITRE PROFESSIONNEL

Pour un candidat issu d'un parcours continu de formation - Pour un candidat à la VAE - Pour un candidat issu d'un parcours discontinu de formation ou ayant réussi partiellement le titre.

A l'issue du parcours de formation correspondant au titre visé, le candidat est évalué par un jury composé de professionnels, sur la base des éléments suivants :

- Une mise en situation professionnelle ;
- Un entretien technique ;
- Un questionnaire professionnel ;
- Les résultats des évaluations passées en cours de formation ;
- Un dossier professionnel ;
- Un entretien final avec le jury.

VALIDATION

Titre Professionnel

Niveau III

Épreuves en fin de formation

CONTENU DE
LA FORMATION



MFR, ESPACE
DE TOUS LES
POSSIBLES !