MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
CFA Trun-Argentan

Formation QUALIFIANTE MÉTIERS DE LA CUISINE ET DU SERVICE QMCS

Les métiers de l'hôtellerie-restauration offrent diverses opportunités d'emplois : en restauration commerciale et en restauration sociale. L'employé polyvalent en restauration peut être amené à assumer plusieurs activités : préparer et dresser les mets chauds et froids, accueillir les clients, effectuer le service, participer à l'encaissement, débarrasser les tables et plateaux, réaliser la plonge, remettre en ordre les locaux.

PUBLIC CONCERNE

- Demandeurs d'emploi

PREREQUIS ET MODALITES

- Aucun niveau de formation requis
- Le sérieux et la motivation professionnelle sont des atouts majeurs.
- Il faut également présenter les aptitudes physiques pour ce métier et pouvoir être mobile.
- Participation à une information collective, test et entretien de motivation.

OBJECTIFS

- Mise à jour des connaissances et compétences professionnelles,
- Acquisition de nouvelles compétences menant à l'emploi,
- Possibilité de poursuivre son parcours en formation certifiante,
- Être accompagné dans la confirmation d'un projet professionnel dans le domaine de l'hôtellerie restauration.

APTITUDE

Capacité à recueillir les informations, s'informer sur les éléments du contexte et de la situation professionnelle à prendre en compte.

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
CFA Trun-Argentan

CONTENU DE LA FORMATION ET COMPETENCES

- **A**ccueil et connaissances de base du métier
- **C**ommunication en situation professionnelle
- **M**odule professionnel théorique
- **M**odule professionnel pratique
- **O**rganisation, préparation et distribution de la production de cuisine
- **P**roduction culinaire, distribution et entretien en cuisine de collectivité
- **O**rganisation des prestations, accueil, commercialisation et services en hôtellerie et en restauration
- **E**mployabilité et Techniques Recherche d'Emploi (TRE)

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
CFA Trun-Argentan

METHODES MOBILISEES

- Présentiel et distanciel
- Cours théoriques en salle de formation avec prise en compte du vécu en entreprise
- Travaux pratiques sur plateaux techniques : cuisine et restaurant pédagogique avec mises en situation professionnelles selon les différentes spécialités.
- Formation alternée de périodes à la MFR et de périodes de stage dans des établissements hôtel-café-restaurant (HCR)
- Formation partiellement accessible à distance

DELAIS D'ACCES, DUREE ET DATES

Entrées et sorties permanentes. Durée : de 3 à 6mois.

TARIF(S)

Coût de formation : 3800€, prix indicatif – Selon votre statut contactez-nous pour connaître les prises en charge possibles.
Aucun frais pédagogique ne sera demandé à l'apprenant. Les frais de déplacements, d'hébergement et de restauration sont à la charge du stagiaire. Nous contacter pour établir un devis.

ÉVALUATION ET QUALIFICATION

Les compétences acquises sont validées par une évaluation réalisée en fin de formation donnant lieu à la délivrance d'une attestation.

PASSERELLES ET DEBOUCHESPOSSIBLES

Une poursuite vers une formation certifiante TITRE ou CAP est envisageable. Nous consulter.
Commis de cuisine, commis de salle, agent polyvalent de restauration, employé polyvalent d'hôtellerie, femme de chambre, serveur(se) en restauration…

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
CFA Trun-Argentan

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

- Les salles de formation et les espaces de vie sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
- Pour toute information concernant les adaptations de nos formations nécessaires aux personnes en situation de handicap, contactez notre référent handicap :
  mfr.argentan@mfr.asso.fr

RESPONSABLE DE L'ACTION / CONTACT

Marie SANSON, Directrice Adjointe

Tél. : 02 33 35 75 76 - Mail : marie.sanson@mfr.asso.fr

Pour Plus d'informations n'hésitez pas à scanner le QR CODE

MFR Trun-Argentan
73, rue de Mauvaisville
61 200 ARGENTAN

Tél. : 02 33 35 75 76

Mail : mfr.argentan@mfr.asso.fr
Web : www.mfrtrunargentan.fr

SIRET : 780 984 21 70 0015
APE : 8531Z

V10-MAJ 30/08/2024