

PRÉREQUIS, MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

- Avoir 18 ans
- Niveau d'anglais correct
- Qualités humaines, relationnelles et de communication
- Disponibilité (travail en soirée, weekend et jours fériés)
- Mobilité (Permis et voiture conseillés)

OBJECTIFS

- Acquérir les compétences et connaissances propres au secteur de l'hôtellerie
- Acquérir de l'expérience professionnelle

STATUTS

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Stagiaire de la formation professionnelle continue

TARIFS

Les tarifs sont donnés lors des renseignements

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Prise en compte des apprenants en situation de handicap :

- * Entretien préalable
- * Accompagnement possible par un référent H+
- * Adaptation de la formation
- * Possibilité de mise en place d'aménagement pour la certification

INDICATEURS

- Taux de réussite : /
- Taux poursuite études : 50%
- Taux d'insertion : 100 %



TITRE PRO

Employé(e) d'étage
en hôtellerie

Cultivons les réussites



MÉTHODES MOBILISÉES

- Pédagogie de l'alternance : Association des temps de formation en milieu professionnel et des temps de formation à la MFR
- Formation permettant des mises en situation réalistes
- Projets, activités, visites de structures et interventions de professionnels
- Accompagnement individualisé dans un climat familial

MODALITÉ D'ÉVALUATION

Épreuves terminales et évaluations en cours de formation

Plus-values pédagogiques :

- Anglais professionnel
- Community Management
- Communication visuelle et numérique
- Service du petit-déjeuner

DURÉE

- 13 semaines de formation à la MFR (455 heures) sur 12 mois (de septembre à octobre de l'année suivante)
- Le reste du temps en entreprise
- Alternance selon le calendrier de l'activité hôtelière saisonnier (fourni au moment de l'inscription)

DÉBOUCHÉS ET PASSERELLES

Poursuite d'études

- Titre professionnel de Gouvernant(e)
- Titre professionnel de Réceptionniste

Accès à l'emploi

- Hôtels et résidences de tourisme
- Hôtellerie de plein air
- Villages vacances
- Résidences seniors

CONTENU DE LA FORMATION

2 Activités types

- S'assurer les opérations relatives au séjour des clients
- Clôturer l'activité et contribuer à la gestion de la distribution en ligne et au suivi de l'e-reputation de l'établissement hôtelier