

TOURISME - ACCUEIL HOTELLERIE - RESTAURATION

MFR RÉUSSIR autrement

Du CAP au BAC PRO
Formation Scolaire/Continue/Apprentissage

FORMATION PAR ALTERNANCE



MFR, ESPACE DE TOUS LES POSSIBLES!



PRENDRE SON AVENIR EN MAIN



ACQUERIR DES SAVOIR-FAIRE



OBJECTIFS

Les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration recherchent chaque année plusieurs milliers d'employés et peinent souvent à combler leurs besoins. Vous êtes intéressé(e) par ce secteur ? connaître ces métiers ? Découvrez-les à travers les formations des MFR. Des métiers qui "s'apprennent en faisant". Lever un filet de poisson, cuire des légumes, servir un apéritif, accueillir un client : un apprenti peut le maîtriser parce qu'il va d'abord le réaliser en entreprise avec son tuteur. Les formations sont construites avant tout sur le vécu en entreprise puisque tous les jeunes ou les adultes se forment chez un maître d'apprentissage ou un maître de stage aux métiers du secteur.



PREPARER UN METIER

- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Traiteur
- Serveur
- ■Employé de restaurant
- ■Employé d'étage
- Réceptionniste
- Agent d'accueil

Les formations proposées par les MFR :

Du CAP au **BAC PRO** par la voie Scolaire ou Apprentissage ou Formation Continue

+ d'infos et coordonnées des établissements : WWW.mfr-dordogne.fr



LES FORMATIONS EN TOURISME - ACCUEIL - HOTELLERIE - RESTAURATION DANS LES MFR DE DORDOGNE



MFR

MFR

	SALIGNAC 05 53 31 31 90	RIBERACOIS SITE DE SIORAC 05 53 91 94 94
CAP SAPVER Services Aux Personnes et Vente En milieu Rural	SAPP	
CAP Agent Polyvalent de restauration		APP
CAP Commercialisation Service en Hôtel-Café-Restaurant		APP FC
CAP Cuisine		APP FC
BEP Restauration		APP
BAC PRO Commercialisation de services en restauration		APP
BAC PRO Métiers de l'accueil	APP	
CQP : Employé d'étage	FC	
TITRE PROFESSIONNEL -Agent d'hôtellerie -Réceptionniste -Agent d'accueil touristique -Agent de loisirs -Gouvernante	FC	
TITRE PROFESSIONNEL Serveur		FC







STATUT FORMATION CONTINUE