




















LES FORMATIONS EN METIER DE TOURISME - ACCUEIL

HOTELLERIE-RESTAURATION

DANS LES MFR DE DORDOGNE

	MFR SALIGNAC 05.53.45.44.10	MFR RIBERACOIS SITE DE SIORAC 05.53.91.94.94
CAP SAPVER Services Aux Personnes et Vente En milieu Rural		
CAP Agent Polyvalent de restauration		 
CAP Restaurant		 
CAP Cuisine		 
2nde professionnelle Restauration		 
1ère/Terminale BAC PRO Restauration : Cuisine		 
1ère/Terminale BAC PRO Restauration : Commercialisation et services		 
2nde/1ère/Terminale BAC PRO ARCU : Accueil Relation Clientèle et Usagers		
CQP : Employé d'étage		
TITRE PROFESSIONNEL Agent d'hôtellerie Réceptionniste Agent d'accueil touristique Agent de loisir		

 STATUT SCOLAIRE  STATUT APPRENTISSAGE  STATUT FORMATION CONTINUE

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

Du CAP au bac pro

Niveaux : IV et V

Statuts : Formation Initiale-Continue-Apprentissage en **Alternance**

Formation Ecole-Entreprise

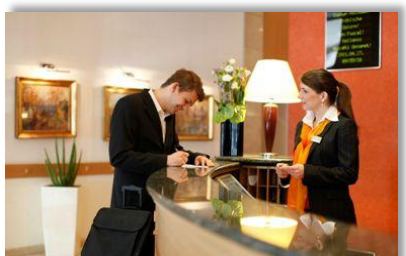


RÉUSSIR
autrement

➔ Réussir son orientation pour réussir sa vie...

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 intéressés par ce secteur ? Vous voulez 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. ▶

➔ Préparer un métier



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

➔ Vous souhaitez acquérir des savoir-faire transmis par des professionnels et augmenter vos chances d'insertion



Les formations que nous proposons :

Du CAP au BAC PRO

- ▶ La voie scolaire
- ▶ La voie de l'apprentissage
- ▶ La voie de la formation continue

voir au dos



*Choisir la formation école-entreprise
afin d'augmenter vos chances d'insertion*

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