

Mise A Niveau (MAN)

Hôtellerie Restauration

En Temps Plein

NATURE DU DIPLÔME

Formation non diplômante
(possibilité de s'inscrire en
candidat(e) libre au
CAP Cuisine et au CAP
Commercialisation et services
en Hôtel Café Restaurant)

DURÉE DE LA FORMATION

1 an

RYTHME

4 semaines à l'école/
4 semaines en entreprise
Sous convention de stage

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris (Métro 4 -
Arrêt Saint Placide)

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est
accessible aux personnes à
mobilité réduite

PRÉ-REQUIS

Apprenants titulaires au
minimum d'un :
- baccalauréat général
- ou baccalauréat
professionnel ou
technologique en dehors
du domaine de
l'hôtellerie restauration

DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre 2024.
Inscription du 16 janvier au 31 mai 2024

MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.
- Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature.
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.

OBJECTIFS

L'apprenant(e) est préparé(e) en un an à une poursuite d'étude en BTS Management en Hôtellerie Restauration (MHR) ou en Bachelor Arts Culinaires et Entrepreneuriat (ACE) ou Bachelor Management Hôtelier et Restauration (MHR).
Il ou elle découvre 3 domaines : la cuisine, le service et l'hébergement.

Les objectifs sont :

- Développer une culture professionnelle du domaine de l'hôtellerie restauration.
- S'initier aux différentes techniques.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Enseignement professionnel :

Travaux pratiques cuisine, services et hébergement (environ 50% du temps de formation)
Sciences et technologies des services
Sciences et technologies culinaires
Sciences et technologies en hébergement
Enseignements d'économie et gestion hôtelière
Enseignement scientifique Alimentation - Environnement

Enseignement général :

Anglais
Allemand ou Espagnol

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise (Career Center)
- Formation en e-learning (20% du volume horaire annuel)
- Démonstrations
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques
- Etudes de cas

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Épreuve(s) écrite(s)
- Épreuve(s) pratique(s)
- Réalisation de dossier(s) présentant un projet

LES RÉSULTATS OBTENUS

100%

Taux de réussite à l'examen
du CAP Cuisine
en candidat(e) libre en 2023

89,7%

Taux de satisfaction globale des apprenants
sortants en 2022
(enquête à froid, formation initiale)

POURSUITE DE FORMATION

- BTS Management en Hôtellerie Restauration option A, B ou C
- Bachelor Arts Culinaires et Entrepreneuriat
- Bachelor Management Hôtelier et Restauration

TARIFS ET FRAIS

Formation payante (9 100 euros TTC).
Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2024.

CONTACT

Corinne Ferreira

Assistante pédagogique - Campus de Paris

01 49 54 17 68

cferreira@ferrandi-paris.fr

CONTACT

Ingrid Knoll

Chef de projet Promotion - Campus de Paris

01 49 54 29 23

iknoll@ferrandi-paris.fr