

FERRANDI  
PARIS

## FICHE FORMATION

### 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  
d'un :  
- baccalauréat général  
- ou baccalauréat  
professionnel ou  
technologique en dehors  
du domaine de  
l'hôtellerie restauration

#### DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre 2022.

#### 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). 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.
- 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 2021

96,8%

Taux de satisfaction global des apprenants  
sortants en 2020  
(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 (8600 euros).  
Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2022.

### CONTACT

Corinne Ferreira

Assistante pédagogique - Campus de Paris

01 49 54 17 68

cferreira@ferrandi-paris.fr

### CONTACT

Guillaume Coppéré

Responsable promotion - Campus de Paris

01 49 54 17 12

gcoppere@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 10/12/2021

PARIS

FERRANDI Paris  
28, rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

une école de la

 CCI PARIS ILE-DE-FRANCE