



CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE MOULINS-VICHY

CENTRE DE FORMATION HOTELIERE de VICHY
5/15 Rue Montaret - 03200 VICHY

☎ 04 70 30 41 44 - mail cfh@moulins-vichy.cci.fr



VOUS SOUHAITEZ INTÉGRER UN EMPLOI DANS LE SECTEUR DE L'HÔTELLERIE, NOS FORMATIONS VOUS INTÉRESSENT!

● FORMATION CERTIFIANTE DE RECEPTIONNISTE

Parcours de 1 099 heures dont 749 heures en centre de formation et 350 heures de stage pratique en entreprise

➔ Validation : Titre Professionnel de Réceptionniste de Niveau IV délivré par le Ministère en charge de l'Emploi

~~~~~

● FORMATION CERTIFIANTE DE CUISINIER

Parcours de 1 136 heures dont 891 heures en centre de formation et 245 heures de stage pratique en entreprise

➔ Validation : Titre Professionnel de Cuisinier de Niveau V délivré par le Ministère en charge de l'Emploi

~~~~~

● FORMATION CERTIFIANTE DE SERVEUR(SE) DE RESTAURANT

Parcours de 728 heures dont 553 heures en centre de formation et 175 heures de stage pratique en entreprise

➔ Validation : Titre Professionnel de Serveur(se) en restauration de Niveau V délivré par le Ministère en charge de l'Emploi

~~~~~

● FORMATION CREATEURS ET REPRENEURS EN HOTELIERIE/RESTAURATION

Formation modulaire de 105 heures en centre

➔ Objectifs : Permettre à des futurs repreneurs ou créateurs d'établissements d'hôtellerie – Restauration, de définir leur projet puis de maîtriser les outils indispensables à la gestion et à la commercialisation de leur futur établissement.

➔ Public : Candidats avec un projet de création ou de reprise dans le secteur de l'Hôtellerie/Restauration

➔ Validation : Attestation de Capacité délivrée par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Moulins/Vichy

OCTOBRE
NOVEMBRE 2010

FORMATIONS INDIVIDUALISEES :

● FORMATION D'ADAPTATION EN HOTELLERIE RESTAURATION CUISINE

➡ Objectifs :

- Répondre aux besoins des entreprises d'hôtellerie-restauration à la recherche de personnel rapidement opérationnel capable d'exercer un ensemble de fonctions liées au métier de cuisinier.
- Acquérir des bases de connaissance en cuisine sur une ou plusieurs activités spécifiques afin d'intégrer un emploi en cuisine.
- se perfectionner en pratique et théorie sur une ou plusieurs activités spécifiques pour faciliter l'adaptation à un emploi en cuisine à l'issue de la formation

● FORMATION D'ADAPTATION EN HOTELLERIE RESTAURATION SERVICE

➡ Objectifs :

- Répondre aux besoins des entreprises d'hôtellerie-restauration à la recherche de personnel rapidement opérationnel capable d'exercer un emploi de serveur(se) de restaurant.
- Acquérir des bases de connaissance en service restaurant sur une ou plusieurs activités spécifiques afin d'intégrer un emploi en service.
- se perfectionner en pratique et théorie sur une ou plusieurs activités spécifiques pour faciliter l'adaptation à un emploi en service à l'issue de la formation

● FORMATION D'ADAPTATION FEMME DE CHAMBRE - ACCUEIL RECEPTION

➡ Objectifs :

● ACQUERIR :

- au titre du *savoir-faire* : une pratique parfaite de l'entretien d'une chambre, de l'usage des outils spécifiques de l'étage
- au titre du *savoir* : l'acquisition des connaissances du milieu hôtelier en général, de la technique hôtelière spécifique à ce métier
- au titre du *savoir-être* : amélioration de la qualité de l'expression orale (*élocution, choix des mots, vocabulaire adapté*), développer des qualités d'accueil, et l'anglais hôtelier

● MAITRISER :

- les bases de certaines techniques propres au métier de réceptionniste (*accueil de la clientèle, prise de réservation*)

CALENDRIER DE DEROULEMENT :

Atelier permanent sur l'année 2010

595 heures en moyenne : 420 heures de formation en centre
175 heures de formation en entreprise

- ➡ Validation : **Attestation de Capacité délivrée par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Moulins/Vichy**