

FICHE PROGRAMME

CQP MAÎTRE D'HÔTEL

DIPLÔME

- CQP : Certificat de Qualification Professionnelle
- Reconnaissance de capacités par la branche professionnelle concernée
- Validation des blocs de compétence : en cas de validation partielle, les blocs de compétence validés sont acquis de manière permanente. Pour plus d'informations sur la certification : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31339/>

DURÉE DE LA FORMATION

5 mois de formation puis 2 mois de stage (8 semaines)

DÉBOUCHÉS & PASSERELLES

Débouchés :

- Maître d'Hôtel : chef d'orchestre du service en salle
- Après quelques années d'expérience
 - Assistant d'exploitation de restaurant
 - Directeur de la restauration

Passerelles :

- Pour les créateurs d'entreprise : Formation modules entrepreneuriat
- Formation dans l'univers de la sommellerie, du bar et de la mixologie

OBJECTIFS

A l'issue des cours théoriques, l'étudiant sera capable de :	A l'issue des cours pratiques, l'étudiant sera capable de :
<ul style="list-style-type: none">● Identifier les principaux mets, vins et fromages marqueurs de la cuisine française● Lister les critères de qualité, la composition et les méthodes d'élaboration de ces produits● Connaître le vocabulaire professionnel● Respecter les règles d'hygiène en vigueur● Citer les principaux postes et missions des personnels en salle● Lister les principales techniques d'accueil et de commercialisation● Lister les techniques de mise en place et de service usitées en restauration● Lister et définir la composition et les méthodes d'élaboration des produits issus du bar (boissons chaudes, cocktails, apéritifs classiques)	<ul style="list-style-type: none">● Organisation du travail de la brigade de salle● Supervision et mise en place de la salle● Veille de la qualité de la relation commerciale avec la clientèle● Préparation la salle et les espaces attenants● Mise en place les tables● Accueil et accompagnement des clients en salle● Prise de commande en salle et transmission en cuisine● Effectuer un service à table● Contrôle du bon déroulement du service● Supervision et animation de la brigade de salle● Facturation et encaissement● Clôture de caisse et fermeture de l'établissement

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Proposer des matériels et équipements adaptés en fonction des tâches à réaliser• Élaborer des plannings d'organisation du service et de rotation des équipes• Citer les éléments entrants dans une relation salle-cuisine de qualité• Élaborer des documents participant à la gestion des approvisionnements (fiche de stock, bon de commande, fiche de fonction, etc.)• Lister les règles d'élaboration des supports de vente et outils promotionnels• Identifier les concepts de restauration et les tendances du secteur | |
|--|--|

MÉTHODES MOBILISÉES

- Alternance de travaux pratiques, cours théoriques, intervention de professionnels du secteur et d'immersions dans les lieux d'application de l'école
- L'école mobilise son réseau d'entreprise et affecte les étudiants en stage
- Plateforme pédagogique digitale (LMS) supportant nos partis pris
 - Travail par mission
 - Peer correcting
 - Pédagogie inversée
- Des savoirs associés : gestion, communication professionnelle et relation client, théâtre et digitalisation de la communication

MÉTHODES D'ÉVALUATION

- **Cours théoriques :**
 - Évaluation hebdomadaire sous forme de quizz en ligne
 - Examens blancs de synthèse (en milieu et fin de formation)
 - Examen final
 - **Cours pratiques :**
 - Évaluation quotidienne sur 5 points (sauf le jeudi qui est banalisé pour le Peer Correcting*)
 - 2 examens blancs en situation de production avec des écrits et une série de techniques et gestuelles imposées
 - Examen final
- *correction par les pairs

PRÉREQUIS

- Langue : français niveau DELF B2 ou langue maternelle
- Age : 18 ans minimum
- LE NIVEAU D'ÉTUDES : Compétences de base en français et mathématiques - Niveau Brevet des collèves

TARIFS

7 500,00€ HT – 9 000,00€ TTC

Matériel et tenues comprises

Nous demandons un paiement de 30% d'acompte à l'inscription par virement bancaire, puis un paiement échelonné.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Si vous êtes en situation de handicap, prenez contact avec Morgane Bats, référent handicap de l'École FAUCHON :
morgane.bats@ecole-fauchon.com – 02 35 15 47 74

DÉLAIS & MODALITÉS D'ACCÈS

Session 1 : Inscriptions jusqu'au 10 juillet 2022 (à condition que le dossier d'inscription soit complet)

Session 2 : Inscriptions jusqu'au 10 décembre 2022 (à condition que le dossier d'inscription soit complet)

- **Étape 1 : Envoi du dossier d'inscription :**
 - o Formulaire d'inscription
 - o CV
 - o Lettre de motivation
 - o Diplôme français ou équivalent
 - o Photocopie d'une pièce d'identité
- **Étape 2 : Entretien de motivation :**
 - o Programmé par l'École FAUCHON, à la suite de l'étude du dossier d'inscription

DATES DE RENTRÉES

Session 1 : automne 2023

CONTACT

- maitrehotel@ecole-fauchon.com
- 02.35.15.47.74 - du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00 (hors jours fériés)

INDICATEUR DE RÉSULTAT :

Taux d'obtention des certificats : ... %

Aucune formation certifiante n'a eu lieu depuis la création de la société en juillet 2020, les premières sessions de formations sont programmées en septembre 2022, nous vous donnons rendez-vous en février 2023 pour les premiers indicateurs de résultats du périmètre : actions de formations, merci de votre compréhension.