

Mention Complémentaire Accueil-Réception



Objectif de la formation

Cette formation a pour objectif d'apprendre à gérer les réservations clientèle, les plannings, accueillir, installer la relation avec la clientèle de l'arrivée au départ, réaliser des opérations de caisse et de facturation.

Afin de répondre à la demande des professionnels de l'hôtellerie restauration à la recherche de personnels polyvalents, le contenu de la formation comprend des travaux pratiques restaurant avec participation au service clientèle du restaurant pédagogique.

Nature du diplôme / Contexte professionnel

La mention complémentaire Accueil réception est un diplôme de niveau 4 normes européennes.

Le titulaire de la mention complémentaire exerce les activités de réceptionniste dans les établissements assurant l'hébergement, en priorité dans les hôtels et résidences hôtelières, dans les centres d'hébergement para hôteliers (résidences médicalisées, centres de loisirs...).

Travaillant seul ou en équipe depuis la réception de l'établissement, il est l'interlocuteur polyvalent des autres services de l'établissement. Selon la taille de l'entreprise, son activité s'applique plus particulièrement dans les services :

- Réservation,
- Réception,
- Caisse,
- Information.

Qualités requises

L'exercice du métier implique une bonne culture générale et professionnelle, des qualités relationnelles et une excellente présentation. Le réceptionniste travaille le plus souvent debout et assure des services de jour et de nuit, de fin de semaine et de jours fériés. Dans l'ensemble de ses fonctions, il utilise couramment le téléphone, les outils informatiques, télématiques et de communication en général. Dans ce contexte de communication, la pratique d'une ou plusieurs langues étrangères s'avère indispensable.

Conditions d'accès

La Mention Complémentaire Accueil réception est destinée aux élèves titulaires d'un baccalauréat professionnel, technologique ou général.

Signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise.

Inscription

L'inscription en Classe de MC accueil réception passe impérativement par la plateforme d'admission Parcoursup.

Dès votre admission, un dossier d'inscription vous sera adressé par le lycée Friant. Ce dossier retourné une fois complété validera votre inscription définitive.



Formation

Cette formation par apprentissage d'une durée d'une année, s'effectue selon la répartition suivante :

16 semaines de cours au Lycée Friant correspondant à 560 heures (35h par semaine).

36 semaines en entreprises (dont 5 semaines de congés payés).

Formation en établissement scolaire

Matière	Nombre d'heures
Restaurant	4 h
Hébergement Environnement hôtelier et touristique Techniques d'accueil Technologie Technologie appliquée	11 h
Préparation dossier	1 h
Communication orale et relations humaines	3 h
Anglais	6 h
LV2 allemand ou espagnol	4 h
Gestion et économie	2 h
Mercatique (techniques de vente)	1 h
Communication écrite Français Informatique professionnelle	2 h 1 h

Emploi :

L'emploi visé à l'issue de la formation est celui de réceptionniste. Sa spécialisation et son expérience lui permettront toutefois d'évoluer rapidement vers des postes à plus grandes responsabilités. Le titulaire de la mention complémentaire accueil réception qui maîtrise les compétences liées à l'accueil réception, en français et en anglais ainsi que dans une seconde langue vivante étrangère, peut exercer au sein des :

- hôtels de tourisme indépendants et de chaîne,
- résidences hôtelières et de tourisme,
- villages de vacances et centres de loisirs,
- centres thermaux et de thalassothérapie avec hébergement,
- centres d'hébergement para hôteliers (résidences médicalisées, centres d'entraînement sportifs...).

Poursuite d'études :

La finalité de la Mention Complémentaire Accueil réception est l'insertion professionnelle.

Régime des études :

Les apprentis ne sont pas prioritaires pour accéder à l'internat du lycée Friant. La qualité de demi-pension est possible. Une cité étudiante existe au sein de la ville de Poligny, et des logements locatifs sont nombreux.

Equipement et tenue :

Tenue professionnelle du personnel d'hébergement.

Costume pour les hommes

Tailleur – tailleur pantalon pour les femmes

Mention complémentaire employé · e Barman · maid

Objectif de la formation

Cette formation, en alternance, forme en 1 an les jeunes au service spécialisé du bar :

- Accueil et conseil à la clientèle ;
- Préparation à la demande ;
- Aménagement et approvisionnement du bar.

Le titulaire de la Mention Complémentaire Employé Barman est qualifié en gestion de bar et en accueil de la clientèle.

Nature du diplôme / Contexte professionnel

- La mention complémentaire barman est un diplôme de niveau 3 normes européennes (anciennement V).
- La maîtrise des techniques de préparation des boissons, alliée à ses connaissances technologiques du domaine du bar font du titulaire de la Mention Complémentaire Employé Barman un professionnel qualifié.
- Il participe à l'accueil d'une clientèle française ou étrangère. En relation avec sa hiérarchie il assure la mise en place du bar, la préparation des boissons et le service.

Au plan national, les emplois potentiels sont nombreux pour un titulaire de M.C.

Employé Barman, que ce soit dans un bar d'hôtel, un bar à cocktail ou à thème, un établissement de nuit, les animations événementielles, sans oublier la polyvalence acquise pour un futur responsable de restauration.

Tant pour les emplois saisonniers (Bars de plages, Hôtels de luxe en station de ski) que pour les postes à plein temps (Barman, Chef de rang polyvalent), les offres d'emploi sont nombreuses et les contenus de la formation sont sécurisants pour des recruteurs toujours plus exigeants.

De nombreux titulaires de M.C. Employé Barman partent à l'étranger pour parfaire leur anglais et leur technique de travail dans un milieu toujours en évolution.

Qualités requises

- | | |
|--|--|
| • Qualités requises | • Bonne élocution |
| • Excellente présentation | • Pratique d'une ou plusieurs langues étrangères |
| • Sens du service et de l'organisation | • Bonne culture générale |
| • Discrétion | • Diplomatie |
| • Goût du contact clientèle | • Sobriété |
| • Disponibilité | • Honnêteté |



Conditions d'accès

La Mention Complémentaire Barman est destinée aux élèves majeurs déjà titulaires d'un diplôme hôtelier au moins de niveau V (CAP, BEP, BAC. Professionnel, BAC Technologique ou BTS hôtellerie) ;

Ou Avoir pratiqué plus de 3 années dans le domaine considéré.

Ou Bénéficier d'un congé individuel de formation.

Être âgé de 18 ans le jour de l'inscription pour accéder à cette formation, un mineur ne pouvant exercer au bar d'un débit de boisson de type "licence 4".

Inscription

Capacité d'accueil : 18 apprentis

Le recrutement se fait sur dossier de candidature disponible au niveau du secrétariat de scolarité du lycée FRIANT dès le mois de mars et au plus tard le 15 juin pour une rentrée en septembre.

Formation

Cette formation par apprentissage d'une durée d'une année, s'effectue selon la répartition suivante :

12 semaines de cours (réparties en plusieurs périodes sur l'année) correspondant à 420 heures (35h par semaine) ;

40 semaines en entreprises (dont 5 semaines de congés payés).

La formation en établissement scolaire :

2 h	Français
3 h	Langue vivante 1 Anglais
2 h	Gestion appliquée
25 h	Enseignement professionnel
1 h	Vente
2 h	Travail de recherche, créativité

Poursuite d'études

La finalité de la Mention Complémentaire Barman est l'insertion professionnelle.

Régime des études

Les apprentis ne sont pas prioritaires pour accéder à l'internat du lycée Friant. La qualité de demi-pensionnaire est possible.

Une cité étudiante existe au sein de la ville de Poligny, et des logements locatifs sont nombreux.

Equipement et tenue

La tenue professionnelle propre à la classe de Mention Complémentaire Bar est fournie par le lycée Friant sur fonds versés par le Conseil Régional de Bourgogne - Franche-Comté.

Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant

Objectif de la formation

C'est une spécialisation très recherchée par la profession qui permet d'occuper au sein de la brigade de cuisine le poste de pâtissier.

Le titulaire de la Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant occupe un poste à responsabilités et exerce ses compétences dans le laboratoire de pâtisserie d'un hôtel restaurant ou d'un restaurant. Il participe ainsi à la réalisation et à la présentation de sa production sur assiette, de la production à l'élaboration de la carte des desserts, à la recherche des harmonies possibles entre menus et desserts, desserts et vins, à la réalisation des argumentaires de vente.

Nature du diplôme

La Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant est un diplôme de niveau 3 normes européennes (anciennement niveau V) qui se prépare en 1 an en complément d'un autre diplôme de niveau 3 ou 4 du secteur de l'hôtellerie-restauration (CAP, BEP, BAC Professionnel,...).

Qualités requises

Le cuisinier en desserts de restaurant doit faire preuve d'un grand souci de l'hygiène et de propreté, de vivacité, de discipline et d'organisation, de résistance physique, d'un sens artistique développé.

Il doit adopter un comportement professionnel :

- PONCTUALITÉ dans l'entreprise et au travail ;
- AMABILITÉ ET RÈGLES DE SAVOIR VIVRE ;
- RESPECT des personnes, des consignes, du matériel ;
- VOLONTÉ en fournissant les efforts nécessaires et avoir le souci de se perfectionner.

Conditions d'accès

L'inscription à une Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant est ouverte, aux diplômés de :

CAP Cuisine,

Baccalauréat professionnel Cuisine,

Baccalauréat Technologique hôtellerie,

Brevet de Technicien Supérieur hôtellerie-restauration.

La sélection à l'admission repose sur la qualité du dossier du candidat.

Inscription

Capacité d'accueil : 14 élèves.

Pour les étudiants de post-bac, les dossiers de candidature sont à demander au secrétariat de scolarité du lycée Friant dans le courant du mois d'avril pour une rentrée en septembre.

Pour les lycéens de l'Académie de BESANCON, l'inscription se fait à partir de votre établissement d'origine (Application AFFELNET post BEP). Ou dossier Pré-pam pour les titulaires d'un diplôme de niveau 4 ou 5.

Pour les lycéens des autres Académies vous devez vous adresser au Rectorat de Besaçon Service SAIO 10, rue de la Convention 25030 Besançon CEDEX



Formation

La formation est essentiellement basée sur la pratique professionnelle : entretien et mise en place du matériel nécessaire à la production, conception (réalisation et service des entremets salés et sucrés et des desserts), suivi des commandes, approvisionnement du poste de travail, contrôle de la qualité des productions.

- 16 semaines au lycée Friant ;
- 12 semaines en stage chez un professionnel de la pâtisserie et chez un restaurateur .

HORAIRES	
Travaux Pratiques, Technologie Pâtisserie	16 h
Education artistique	2 h
Français	1 h
Sciences appliquées	2 h
TOTAL	21 H

Insertion professionnelle

La Mention Complémentaire Cuisinier en Dessert de Restaurant permet de se diriger vers les métiers de Chef de partie dessert dans un restaurant gastronomique
Cuisinier Pâtissier

Régime des études

L'internat n'est pas possible pour les étudiants issus d'une formation post-bac ;

Pour les candidats lycéens, une demande d'internat est à formuler dans le dossier d'inscription qui sera prise en compte en fonction des places disponibles.

Il est possible d'opter pour le régime d'externe, de demi-pensionnaire ou d'interne externé

Bourse nationale

Les élèves dont la situation familiale le justifierait peuvent bénéficier d'une bourse nationale. Ils doivent déposer en temps utile un dossier de demande de bourse au service compétent de l'établissement d'origine au cours du 2ème trimestre de l'année scolaire précédent l'admission.

Si toutefois vous rencontrez des difficultés financières, vous pouvez bénéficier d'une aide du fonds social lycéen sur présentation d'un dossier auprès de l'assistante sociale.

Equipement

Vous pouvez conserver votre trousseau professionnel. Vous devrez éventuellement le renouveler ou le compléter. La liste vous sera remise une fois l'admission prononcée. Un complément de trousseau est pris en charge par le Conseil Régional de Bourgogne – Franche Comté.

La tenue de ville conforme au règlement intérieur du lycée Friant est obligatoire lors de la présence au lycée.