



ROYAL MANSOUR
L'ACADÉMIE

FICHE FORMATION

MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner et envoyer un dossier de candidature complet avant la date limite
- Participer à un test psychotechnique
Participer à un entretien de motivation en français suite aux résultats du test psychotechnique et à l'étude du dossier de candidature
- Participer à un test oral en anglais
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription

PRÉREQUIS

Avoir 18 ans ou plus
Niveau Bac ou plus
ou Certificat de Qualification en Restauration

RYTHME DE LA FORMATION

Mode en alternance

DURÉE DE LA FORMATION

2 ans

DIPLÔMES

- Diplôme de Technicien de l'Académie du Royal Mansour
- Certificat de FERRANDI Paris, France

CONTACT

candidatures@royalmansouracademie.com

CHEF(FE) DE RANG

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Enseignement Professionnel:

- Mise en place
- Menus et mets
- Techniques d'accueil et de vente en salle
- Commande et facturation
- Service des boissons
- Service des mets
- Banquets et buffets
- Étiquette et protocole

Enseignement Général:

- Communication en français et en anglais
- Anglais appliqué au service en salle
- Histoire-géographie
- Éducation physique et sportive

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Examens de fin de module
- Examens de passage
- Examens de fin de formation
- Rapports de stage

OBJECTIFS

À l'issue de votre formation, vous serez capable de:

- Assurer un service dans son intégralité en respectant les règles d'hygiène, de santé et de sécurité
- Organiser votre poste de travail
- Préparer différents cocktails
- Commercialiser les produits (mets et boissons)
- Communiquer dans un contexte professionnel

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif et ne constituent pas un engagement contractuel de l'Académie du Royal Mansour