



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
- Passer un test d'anglais
- Passer un test de français
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription

PRÉREQUIS

Avoir 18 ans ou plus
Diplôme de Technicien Spécialisé en
Gestion Hôtelière, option Restauration
Maîtrise du français et de l'anglais

RYTHME DE LA FORMATION

Mode en alternance

DURÉE DE LA FORMATION

9 mois

DIPLÔME

• Certificat de Majordome de l'Académie
du Royal Mansour

CONTACT

candidatures@royalmansouracademie.com

MAJORDOME

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Enseignement Professionnel:

- Procédures d'accueil, de réception et de départ des clients
- Procédures de service des mets et des boissons
- Procédures de mise en place
- Gestion des effets personnels des clients
- Procédures de coordination des équipes
- Techniques de gestion hôtelière
- Hygiène, santé et sécurité
- Étiquette et protocole

Enseignement Général:

- Communication en français et en anglais
- Histoire-géographie
- Éducation physique et sportive

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

OBJECTIFS

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

- Maîtriser l'accueil et la prise en charge des clients pendant leur séjour
- Maîtriser les procédures de service de restauration
- Orienter et conseiller des clients internationaux exigeants
- Coordonner les tâches de différentes équipes
- 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