



Faculté des métiers de Cannes
Certificat de qualification professionnelle
Personnel de bord
de la Fédération des industries nautiques
Commande Publique Régionale Filières Stratégiques 2018-2019

PRESENTATION DU METIER / DES METIERS VISES.

Les personnels de bord au yachting sont capables d'effectuer les tâches d'accueil, d'hôtellerie, de service à bord, tout en maîtrisant les opérations de gestion et d'approvisionnement des produits, la gestion des déchets, l'organisation et le stockage à bord dans les règles d'hygiène et de sécurité.

Le titulaire de cette qualification est classé employé, niveau II, échelon 2, coefficient 47, dans la classification professionnelle de la convention collective nationale correspondante à condition qu'il soit affecté à une fonction qui doit correspondre à la spécialité de ce CQP.

- ✓ Code(s) ROME 334 / FORMACODE 31870
- ✓ Descriptif : Hôtellerie embarquée de luxe
- ✓ Contraintes : Etre disponible
- ✓ Les emplois / débouchés : hôtesse et steward au yachting

PUBLICS.

- ✓ Personnes sans emploi, à partir de 18 ans, prioritairement sans qualification,
- ✓ Détentrices d'une prescription par le réseau des prescripteurs reconnu par la Région,
- ✓ Possédant les prérequis exigibles pour accéder à la qualification visée.

PRE-REQUIS.

- ✓ Etre âgé(e) d'au moins 18 ans
- ✓ Niveau en langue souhaité : Anglais Niveau A2- à l'oral
- ✓ Projet professionnel en cohérence avec la formation.
- ✓ Expérience(s) en mer permettant d'attester de l'aptitude à travailler et vivre sur une embarcation (sans mal de mer, ou peur du large...).
- ✓ Présentation adaptée aux emplois visés.

CONTENUS.

- M 1 : Appréhender l'univers maritime
- M 2 : Certificat de Formation de Base à la Sécurité – CFBS (STCW 2010)
- M 3 : Préparer et effectuer le service à bord
- M 4 : Acquérir les compétences œnologiques/cocktails
- M 5 : Maîtriser les protocoles d'accueil et de communication
- M 6 : S'initier aux tâches afférentes au métier
- M 7 : S'approprier les techniques de maintenance à bord
- M 8 : Maîtriser les fondamentaux culinaires et savoirs associés



DEROULEMENT DE LA FORMATION.

- ✓ Durée et date de la formation: du XX décembre XXXX au XX février XXX - 280 h de formation en centre.
- ✓ Stage en entreprise : du XX Février au XX mars XXX - 140 H d'immersion
Conditions particulières : stage en entreprise obligatoire. Formation en temps plein avec individualisation des parcours et formation.
- ✓ Conditions de réalisation : face à face pédagogique (salle informatique – atelier coiffure-restaurant et bar d'application- ateliers de cuisine et pâtisserie) et période en entreprise (Yacht et Hôtel).

Certificateur : CPNE des entreprises relevant de la navigation de plaisance.

CONDITIONS D'ADMISSION de l'organisme de formation.

Entretien sur le projet professionnel et la motivation pour s'engager sur cette formation.
Vérification des prérequis en Anglais à l'oral.
Lettre et CV en français et en anglais.
Commission d'entrée en formation.

CONDITIONS PARTICULIERES et EVALUATIONS.

- ✓ Avoir une aptitude médicale validée auprès d'un service de santé des gens de mer ou passer la validation pendant la formation, pour obtenir le certificat.
- ✓ Evaluation des compétences par module et examen final avec un rapport de stage présenté à l'oral, réalisation en direct de production (cuisine, fleurs, bar...) et test écrit.
- ✓ Formation au CFBS-Médical1-hors site.
- ✓ Certification- diplôme de la FIN et/ou CFBS et/ou SST.

LIEU ET MODALITES D'INSCRIPTION.

Faculté des métiers de Cannes 54 rue de Cannes 06150 Cannes La Bocca

Référent administratif-Julie QUINTON **04 97 06 47 78** -julie.quinton@ville-cannes.fr
Référent de la formation - Eric Antoine - eric.antoine@ville-cannes.fr

- Date limite dépôt de dossier: **xx/xx/xxxx**
- Dates des **informations collectives** : **xx/xx/xx et xx/xx/xx**
- Accès : <http://facultedesmetiers.cannes.com>
- Prix public de la formation : 3600€ Net de taxes.
- Financement de la formation possible par pôle emploi ou la Région SUD selon certaines conditions.