

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE PERSONNEL DE BORD

PRÊTS À PRENDRE LE LARGE ?

- Vous êtes attirés par le dépaysement et la navigation,
- Vous avez le sens du service et la capacité à travailler en équipe,
- Vous disposez d'une expérience dans l'hôtellerie,
- Vous souhaitez en acquérir les bases,

En vous apportant les compétences et les savoirs nécessaires pour exercer à bord, vous pourrez accéder à des **carrières dans le domaine du yachting et de la plaisance** en bénéficiant d'une **qualification maritime reconnue**.

La formation est dispensée en anglais, doublée d'une assistance en français. Composée de 8 modules suivis d'une période de stage, elle se veut polyvalente afin de répondre, en toute situation, aux besoins d'une clientèle internationale exigeante.



**LA FORMATION
PERSONNEL DE BORD
VOUS OUVRE DE
NOUVEAUX HORIZONS.**

LES MODALITÉS D'INSCRIPTION

Le dossier de candidature est à retirer à la **Faculté des Métiers - École Hôtelière de Cannes**.
54 - 56 rue de Cannes - 06150 Cannes La Bocca - tél : 04 93 90 43 53
ou téléchargeable sur : <http://facultedesmetiers.cannes.com>

LE DOSSIER EST À REMETTRE AVANT LE 10 novembre 2016

POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLÉMENTAIRE



FACULTÉ DES MÉTIERS - ÉCOLE HÔTELIÈRE DE CANNES

Secrétariat Pédagogique
Madame Julie QUINTON

Tél : 04 97 06 47 78
julie.quinton@ville-cannes.fr
<http://facultedesmetiers.cannes.com>



COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DES PAYS DE LÉRINS

CS 50 044
06414 Cannes Cedex

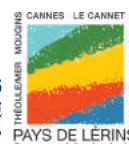
Tél : 04 89 82 27 00
Fax : 04 89 82 27 20
polenautique@agglo-paysdelerins.fr
www.paysdelerins.fr



La navigation de plaisance représente sur notre territoire un enjeu économique important. Les professionnels du secteur peinent cependant à recruter du personnel qualifié.

La Communauté d'agglomération des Pays de Lérins et la Ville de Cannes ont souhaité apporter une **réponse concrète** avec la mise en œuvre du **Certificat de Qualification Professionnelle Personnel de Bord**.

Fruit d'un travail partenarial avec la Faculté des Métiers - École Hôtelière de Cannes, le GEPY (Groupement des Equipages Professionnels du Yachting), La FIN (Fédération des Industries Nautiques), le Conseil Régional, et Pôle Emploi, cette formation offre une **qualification adaptée** et de réelles opportunités d'emploi.





LE DÉROULEMENT DE LA FORMATION

La formation s'organise autour de **8 modules complétés par une période de stage**.

Après l'obtention de l'aptitude médicale qui est prioritaire, le premier module permet d'obtenir le **Certificat de Formation de Base à la Sécurité (CBS)** indispensable à l'embarquement professionnel en tant qu'agent de service général sur les navires de commerce et les navires de plaisance, et sera en partie externalisé.

Le **module 1** sera dispensé à l'**INSEIT, Espace Nikaïa, 11 avenue du Docteur Victor Robini, 06200 Nice**.

Le **module 2** sera dispensé à l'**Université de la Mer** située au **Port du Cros-de-Cagnes, 3 rue du Capitaine de Frégate Hippolyte Vial, 06800 Cagnes-sur-Mer**.

Les **6 autres modules** seront dispensés, en anglais, à la **Faculté des Métiers - École Hôtelière de Cannes, 54 - 56 rue de Cannes, 06150 Cannes la Bocca**.



MODULE 1 5 > 9 décembre 2016	APPREHENDER L'UNIVERS MARITIME 35H <ul style="list-style-type: none"> • Organisation du monde de la grande plaisance ; • Apprentissage de la vie à bord d'un bateau : son architecture, les différents locaux et leurs équipements, les règles de fonctionnement et de comportement, la gestion des ressources et des fluides, matelotage élémentaire. 	MODULE 5 16 > 20 janvier 2017	MAÎTRISER LES PROTOCOLES D'ACCUEIL ET DE COMMUNICATION 35H <ul style="list-style-type: none"> • Connaissance des règles d'hospitalité, des techniques d'accueil et de diplomatie ; • Respect des principes de discrétion ; • Adaptation aux publics et aux coutumes.
MODULE 2 12 > 16 décembre 2016	CERTIFICAT DE BASE À LA SÉCURITÉ (CBS/ STCW 95) 35H <p>Techniques individuelles de survie, formation de base à la lutte contre l'incendie, premiers secours élémentaires et sécurité des personnes et responsabilités sociales.</p>	MODULE 6 23 > 27 janvier 2017	S'INITIER AUX TÂCHES ANNEXES AFFÉRENTES AU MÉTIER 35H <ul style="list-style-type: none"> • Décoration et art floral, tâches complémentaires quotidiennes ; • Animation ; • Cohésion de l'équipage.
MODULE 3 2 > 6 janvier 2017	PRÉPARER ET EFFECTUER LE SERVICE À BORD 35H <p>Maîtrise des différents modes de services en fonction du type de réception :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Service des mets particuliers ; • Desserte ; • Établissement d'un inventaire. 	MODULE 7 30 janvier > 3 février 2017	S'APPROPRIER LES TECHNIQUES DE NETTOYAGE ET DE MAINTENANCE À BORD 35H <ul style="list-style-type: none"> • Maintenance et nettoyage intérieur avec ou sans invités à bord ; • Utilisation et fournitures de produits de nettoyage ; • Entretien des couverts, de l'argenterie, de la verrerie et de la porcelaine ; • Entretien des chambres et approvisionnement de l'espace bain ; • Entretien et gestion du linge.
MODULE 4 9 > 13 janvier 2017	ACQUÉRIR DES COMPÉTENCES EN OENOLOGIE ET DANS LA PRÉPARATION DES COCKTAILS 35H <ul style="list-style-type: none"> • Terminologie des différents vins ; • Le service : décantation, température... ; • Sélection des vins en accord avec les menus ; • Approvisionnement du bar. 	MODULE 8 13 > 17 février 2017	MAÎTRISER LES FONDAMENTAUX CULINAIRES ET LES SAVOIRS ASSOCIÉS, CONNAISSANCE DE LA CUISINE FRANÇAISE ET INTERNATIONALE 35H <ul style="list-style-type: none"> • Élaboration d'un menu en fonction des régimes, des souhaits des propriétaires ; • Respect de la sécurité alimentaire et normes d'hygiène.
		MODULE 9 20 février > 17 mars 2017	IMMERSION PROFESSIONNELLE 140H