

PRÊTS À PRENDRE LE **LARGE** ?

VOUS AIMEZ
LE MOUVEMENT ET ÊTES
ATTIRÉ PAR LA MER ?

VOUS AVEZ LE SENS DU
SERVICE ET LA CAPACITÉ
À TRAVAILLER EN ÉQUIPE ?

VOUS SOUHAITEZ DEVENIR
STEWART / STEWARDESS À
BORD DES YACHTS ?

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 français, doublée d'une assistance en anglais pour les internationaux.

Composée de 8 modules suivis d'une période d'immersion professionnelle, 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.



Le yachting représente sur notre territoire un enjeu économique important. Les professionnels du secteur peinent cependant à recruter du personnel qualifié.

L'Agglomération Cannes 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.

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 : www.facultedesmetiers.cannes.com

LE DOSSIER EST À REMETTRE AVANT LE 29 NOVEMBRE 2017

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES



FACULTÉ DES MÉTIERS
ÉCOLE HÔTELIÈRE
DE CANNES

FACULTÉ DES MÉTIERS ÉCOLE HÔTELIÈRE DE CANNES

Secrétariat pédagogique : M^{me} QUINTON

Tél. : 04 97 06 47 78
julie.quinton@ville-cannes.fr

www.facultedesmetiers.cannes.com



AGGLOMÉRATION CANNES LÉRINS

CS 50 044 - 06414 CANNES Cedex
Tél. : 04 89 82 27 03

polenautique@cannespaysdelerins.fr

www.cannespaysdelerins.fr



CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

PERSONNEL DE BORD





LE DÉROULEMENT DE LA FORMATION

La formation s'organise autour de **8 modules complétés** par une période d'immersion professionnelle.

Après validation de l'aptitude médicale à la navigation, la formation commence par le **Certificat de Formation de Base à la Sécurité (CFBS)**, indispensable pour embarquer à bord des navires de commerces, des yachts ou à la plaisance professionnelle.

Cet enseignement, ainsi que celui du module "Appréhender l'univers maritime", sont externalisés.

Les 7 autres modules sont dispensés à la Faculté des Métiers, École Hôtelière de Cannes, 54-56 rue de Cannes, 06150 CANNES-LA-BOCCA.

Coût de la formation : 3 640 euros TTC.
• Possibilité de financements, sous conditions.
• Une formulation modulaire peut également être proposée sur demande.

Conditions d'admission



MAÎTRISER L'ANGLAIS
NIVEAU A2



AVOIR + DE 18 ANS



APTITUDE MÉDICALE

VALIDÉE AUPRÈS D'UN SERVICE DE SANTÉ DES GENS DE MER



1

04 > 08
DÉC. 17

APPRÉHENDER L'UNIVERS MARITIME

- 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

70h

2

11 > 15
DÉC. 17

CERTIFICAT DE BASE À LA SÉCURITÉ (CBS/ STCW 95)

- Techniques individuelles de survie, formation de base à la lutte contre l'incendie, premiers secours élémentaires et sécurité des personnes et responsabilités sociales

3

18 > 22
DÉC. 17

PRÉPARER ET EFFECTUER LE SERVICE À BORD

Maîtrise des différents modes de services en fonction du type de réception :

- Service des mets particuliers
- Desserte
- Établissement d'un inventaire

35h

4

08 > 12
JAN. 18

ACQUÉRIR DES COMPÉTENCES EN ŒNOLOGIE ET DANS LA PRÉPARATION DES COCKTAILS

- Terminologie des différents vins
- Le service : décantation, température...
- Sélection des vins en accord avec les menus
- Approvisionnement du bar

35h

5

15 > 19
JAN. 17

MAÎTRISER LES PROTOCOLES D'ACCUEIL ET DE COMMUNICATION

- Connaissance des règles d'hospitalité, des techniques d'accueil et de diplomatie
- Respect des principes de discrétion
- Adaptation aux publics et aux coutumes

35h

6

22 > 26
JAN. 18

S'INITIER AUX TÂCHES ANNEXES AFFÉRENTES AU MÉTIER

- Décoration et art floral, tâches complémentaires quotidiennes
- Animation
- Cohésion de l'équipage

35h

7

29 JAN. >
02 FÉV. 18

S'APPROPRIER LES TECHNIQUES DE NETTOYAGE ET DE MAINTENANCE À BORD

- 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

35h

8

12 > 16
FÉV. 18

MAÎTRISER LES FONDAMENTAUX CULINAIRES ET LES SAVOIRS ASSOCIÉS, CONNAISSANCE DE LA CUISINE FRANÇAISE ET INTERNATIONALE

- Élaboration d'un menu en fonction des régimes, des souhaits des propriétaires
- Respect de la sécurité alimentaire et normes d'hygiène

35h

9

19 FÉV. >
16 MAR. 18

IMMERSION PROFESSIONNELLE

140h