

CQP PERSONNEL DE BORD

EMBARQUÉ SUR YACHT

Formacode 31870

*Certifié par la Fédération des Industries Nautiques

Modalités d'accès :

En formation continue : pour les demandeurs d'emploi et/ou publics accompagnés par la Mission Locale (sur prescription), salariés ou créateurs d'entreprise.

Pré-requis / Modalités d'inscription :

- Être majeur(e)
- Savoir nager 50m
- Niveau B2 en anglais
- Dossier de candidature et entretien de motivation avec un jury

Durée et coût :

La formation dure 4 mois à temps plein, à partir du mois de Novembre.

Coût : Prise en charge possible par la Région SUD sur prescription de France Travail ou de la Mission Locale
Autofinancement : 4410 euros

Objectifs : Compétences et Aptitudes

Le titulaire du CQP Personnel de bord pourra exercer en tant que Stewart/Stewardesse, Stewart-cook, Stewart-marin à bord de Yachts pour de courtes croisières ou longs séjours, en faisant preuve de polyvalence et en travaillant en équipe.

Compétences : Accueil d'une clientèle nationale et internationale, service, entretien des cabines, gestion et approvisionnement des produits, gestion des stocks, gestion des déchets, conciergerie ...

Déroulé de la formation :

Modalités pédagogiques :

315 heures de formation en centre et 140 heures de stage sur Yacht

Modules de formation : Appréhender l'univers maritime, Certification de formation de Base à la sécurité (CBS), préparer et effectuer le service à bord (Œnologie et préparation de cocktails), maîtriser les protocoles d'accueil et de communication, s'initier aux tâches annexes, s'approprier les techniques de nettoyage et de maintenance à bord, maîtriser les fondamentaux culinaires et savoirs associés

Conditions de réalisation : face à face pédagogique en salle de cours et ateliers de pratique (coiffure, art floral, cuisine, pâtisserie, restaurant et bar d'application)

Modalités d'évaluation :

Épreuves théoriques et pratiques en fin de formation

Certificateur : CPNE des entreprises relevant de la navigation commerce et plaisance



Taux de réussite 2023
CQP Personnel de Bord : 70%





Le CFA :

Avec 40 ans d'expérience en matière de formation et d'alternance, la Faculté des Métiers/École Hôtelière de Cannes prépare 800 jeunes et adultes par an à des diplômes d'État allant du CAP au BTS, dans les domaines suivants : Métiers du Commerce, Métiers du Tourisme/Hôtellerie/Restauration, Métiers de l'Artisanat.

Pourquoi se former chez nous ? :

- Un réseau de + de 600 entreprises partenaires qui nous font confiance
- Un taux de 82.5% de réussite aux examens
- Un accompagnement personnalisé et un suivi individuel avant, pendant et après votre formation
- Une équipe pédagogique impliquée et expérimentée
- Des effectifs réduits en atelier pratique favorisant les apprentissages
- Des plateaux techniques performants et neufs
- Un partenariat exclusif avec la ville de Cannes
- Des actions de mobilité internationale



Taux d'insertion professionnelle* : 70%

Même métier : 100%

*Données 2023



Nous sommes là pour vous aider !

Après entretien avec le référent handicap du CFA, nous pourrions vous proposer :

- Un parcours de formation personnalisé : horaires aménagés, supports de cours adaptés, allongement éventuel de la durée de la formation ...
- La mise à disposition de matériel adapté
- Un accompagnement pour les demandes d'aménagement des examens

Contacts :

Faculté des Métiers / École Hôtelière de Cannes
54/56 rue de Cannes - 06150 CANNES LA BOCCA

Accueil / Standard : 04.93.90.43.53
Service inscriptions : 04.93.90.43.50
Service contrats / Relations entreprises : 04.97.06.44.19 / 04.89.82.23.59
Référént handicap : 04.89.82.22.58
Service formation continue : 04.97.06.47.78 / 04.97.06.49.76

Pré-inscription



 contactcfa@ville-cannes.fr

 facultedesmetiers.cannes.com

 [facultedesmetiersdecannes](https://www.facebook.com/facultedesmetiersdecannes)

 [faculte_des_metiers_cannes](https://www.instagram.com/faculte_des_metiers_cannes)