

Votre parcours de compétences avec :  
**MK Coaching et Formations**



5, rue de Vignier  
25000 BESANCON  
Tél : 06 10 30 31 19

Mail : [mkcoachingetformations@gmail.com](mailto:mkcoachingetformations@gmail.com)  
Site : <https://mk-coaching-formation.fr/>

## PUBLIC CONCERNÉ

- Demandeurs d'emploi
- Salariés fonction publique
- Salarié secteur privé
- Public en situation de handicap
- Public allophone (pour qui la langue française n'est pas la langue maternelle)
- Étudiants

## RETROUVEZ NOUS SUR

- <https://mk-coaching-formation.fr/>
- <https://labonneformation.pole-emploi.fr/>
- <https://www.moncompteformation.gouv.fr/espace-public/aide/mon-compte>
- Réseaux sociaux : Mk coaching et formations



**“Tout le monde est un génie.  
Mais si vous jugez un poisson à ses  
capacités à grimper à un arbre, il  
passera sa vie à croire qu’il est  
stupide.”**

**Albert Einstein**

# A chaque besoin, une solution !

## Valider son niveau A1 et A2 de français

- obtenir son diplôme de compétences des langues français professionnel 1er niveau (centre accrédité par l'éducation nationale)
- intégrer un dispositif financé par l'Etat

## Changer de job, se préparer à un changement de poste

- *Bilan de compétences :*

## Répondre aux obligations CHR :

- *suivre le stage "hygiène alimentaire en restauration commerciale (organisme agréé par la DRAAF)*
- *Obtenir le permis d'exploitation de vente de boissons alcoolisées (organisme agréé par le Préfet du Doubs)*

## Manager c'est un talent mais ça s'apprend !

*formation management opérationnel interculturel et intergénérationnel*



# Modalités et délais d'accès

Le demandeur prend contact au moins 12 jours avant le début de la formation :

- Par mail : [mkcoachingetformations@gmail.com](mailto:mkcoachingetformations@gmail.com)
- Par téléphone : 06 10 30 31 19
- Depuis le site internet : <https://mk-coaching->
  - néficiaire est convoqué à un entretien préalable réalisé 15 jours avant le début de la formation afin de valider la cohérence entre sa demande et les objectifs de la formation.



# Modalités d'évaluation



---

En cours de formation ou de bilan de compétences, une évaluation préalable à un entretien feront l'objet d'un bilan intermédiaire permettant d'éventuels ajustements.

En fin de formation, une attestation notifiant les objectifs atteints, suite à un diagnostic, sera délivrée au bénéficiaire.

En fin de bilan de compétences, une attestation notifiant les objectifs atteint, suite aux conclusions, sera délivrée au bénéficiaire.

---



# Accessibilité aux personnes handicapées :



*L'équipe pédagogique et administrative est sensibilisée à la pédagogie inclusive et signe une charte d'engagement dans ce sens.*

# Français professionnel en langue 1er niveau centre accrédité



## Objectif de la formation :

-Valider un niveau A1 ou A2 du Centre Européen de Référence des langues.

## Contenu de la formation :

mise en situation professionnelle :  
comprendre une consigne à l'oral et à l'écrit  
transmettre une consigne à l'oral et à l'écrit  
rendre compte

## Durée :

### 60 heures:

20 séances de 3 h en soirée ou le samedi matin + tutoriel par mail

## Tarif :

1240 €/personne inscription à l'examen comprise

*Le DCL est éligible au Plan de développement des compétences, Compte Personnel de Formation (CPF), CPF de transition professionnelle, Contrat de Sécurisation Professionnelle (CSP) et PRO-A.e*

## Prérequis :

niveau A1 ou A2 en français

## Niveau à la sortie de la formation :

validation du niveau A1 ou A2

## Les points forts de la formation :

- c'est un diplôme national professionnel inscrit au Registre Spécifique de France Compétences
- il est aligné sur les niveaux du CECRL
- sa durée de validité est illimitée
- il évalue toutes les dimensions de la compétence en langue
- un taux de réussite supérieur à 90%
- une seule et même épreuve pour tous, un résultat en fonction de la performance

## Résultats attendus de la formation :

- compréhension de l'écrit
- compréhension de l'oral ou de la langue des signes française (LSF)
- expression orale ou expression en LSF
- expression écrite
- interaction à l'oral ou en LSF

## Type de parcours de formation :

Mixte : individualisé et modularisé

# DISPOSITIFS LINGUISTIQUES FINANCÉS PAR L'ÉTAT (BOP104)



## Intégration et accès à la nationalité française

### **pré-requis :**

être en France depuis moins de 5 ans en situation régulière et signataire du CIR

### **Contenu de la formation :**

- FLE objectif niveau A2
- FLE à visée professionnelle
- apprentissage numérique (pix)
- stages en entreprises
- ateliers citoyenneté et culture française
- initiation aux principes d'hygiène alimentaire

### **Durée :**

600 heures:  
du 12 juin 2022 au 30 mars 2023

### **entrée et sorties permanentes.**

### **groupe de 10 personnes :**

### **inscriptions :**

sur prescriptions de pôle emploi et des travailleurs sociaux  
sur place au 8 rue de vignier 25000 besançon

## Dispositif linguistique à destination du public ukrainien

### **pré-requis :**

être bénéficiaire de la protection temporaire

### **contenu de la formation :**

français à visée professionnelle  
mise en situation professionnelle

### **l'action 1 du 04/09/2023 AU 15/11/2023**

visant les pratiques langagières des métiers de l'hôtellerie restauration y compris les métiers des hébergements et accompagnements seniors et les établissements proposant de la restauration collective

### **l'action 2 du 18/11/2023 AU 9/02/2024**

visant les pratiques langagières des métiers du commerce de détails et de la grande distribution

prescription par mail : [mkcoachingetformations@gmail.com](mailto:mkcoachingetformations@gmail.com)

06 10 30 31 19 contact monique kipré

ou présentation directe à

MK COACHING ET FORMATIONS 6 RUE DE VIGNIER 25000 BESANÇON

l'organisme reste ouvert juillet août

groupes de 8 personnes

# BILAN DE COMPÉTENCES EN ÉVOLUTION PROFESSIONNELLE

## Objectifs de la formation :

- (Re)mobilisation, aide à l'élaboration de projet professionnel
- Définir un projet professionnel et, le cas échéant, un projet de formation ou de création d'entreprise.

## Contenu de la formation :

L'organisation du bilan de compétences peut s'adapter en durée et en contenu aux caractéristiques de la personne et aux objectifs du bilan.

## Cadre légal de la formation :

Article R6322-35 code du travail

1. une phase d'analyse
2. une phase d'investigation
3. une phase de conclusion

## Durée :

24h maximum

**Pré-requis :** aucun

## Niveau à la sortie de la formation :

Sans niveau spécifique

## Les points forts de la formation :

Formateurs ayant une expérience forte dans l'accompagnement de projets professionnels .

## Résultats attendus de la formation :

Valider un projet professionnel ou une entrée en formation

## Type de parcours de formation :

Individualisé : selon les objectifs individuels

## Tarif :

2400€ /personne

ÉLIGIBLE AU CPF

# PERMIS D'EXPLOITATION de débit de boissons

Type de parcours de formation 96214 - Mixte Code FORMACODE 42725 ; 21547 - Code NSF 221 - Code ROME G1603

MK Coaching et Formations est agréé par :  
le ministère de l'agriculture et de l'alimentation  
le préfet du Doubs (arrêté 2021.20.00002)

## Organisme certificateur :

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation

## Objectifs de la formation :

- Certification
- Sensibiliser les professionnels du secteur restauration, bars et hôtellerie sur leurs droits et leurs obligations mais également pour prévenir les dangers de l'alcool pour leurs clients.
- Permettre l'ouverture d'un débit de boissons.

## Contenu de la formation :

- Identifier les grands principes de la réglementation nationale et locale et la classification des boissons.
- Analyser les risques
- Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons
- Une partie pratique mettant en avant des mises en situation réelles ainsi qu'une évaluation des connaissances acquises.

## Prérequis :

Aucun

## Niveau à la sortie de la formation :

Sans niveau spécifique

## Les points forts de la formation :

Formateurs issus de la restauration

## Résultats attendus de la formation :

Remise Cerfa 14407 Permis d'exploitation

## Type de parcours de formation :

Mixte : individualisé et modularisé

## Tarif :

550 € /personne

## Durée :

20 heures

# Permis de vente de boissons alcooliques la nuit

Type de parcours de formation 96214 - Mixte Code FORMACODE 13260 ; 32047

## Organisme certificateur :

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation

## Objectifs de la formation :

Certification

- Connaître les obligations liées à la vente d'alcool entre 22h et 8h du matin

## Contenu de la formation :

Cadre législatif et réglementaire

Conditions d'ouverture d'un établissement de vente à emporter

La codification des dispositions relatives aux débits de boisson dans le code de la Santé Publique

La vente de boissons alcooliques

- Les obligations en matière de prévention et de protection de la Santé Publique, de l'Ordre Public et aspects pratiques

## Durée :

8 heures

## Prérequis :

Aucun

## Niveau à la sortie de la formation :

Sans niveau spécifique

## Les points forts de la formation :

Formateurs issus de la restauration

## Résultats attendus de la formation :

Permis de vente de boissons alcooliques la nuit (PVBAN)

## Type de parcours de formation :

Mixte : individualisé et modularisé

## Tarif :

190 €/personne

# Remise à niveau permis d'exploitation

Type de parcours de formation 96214 - Mixte Code FORMACODE 13260 ; 32047

## Objectifs de la formation :

-Mise à jour des connaissances concernant les changements réglementaires liés à la vente d'alcool (dispositions extraites du Code de la Santé Publique) intervenus depuis la formation initiale « permis d'exploitation » il y a 10 ans.

## Contenu de la formation :

- Identifier les grands principes de la réglementation nationale et locale et la classification des boissons.
- Analyser les risques
- la responsabilité civile et pénale du gérant d'un débit de boissons.
- Une partie pratique mettant en avant des mises en situation réelles ainsi qu'une évaluation des connaissances acquises.
- Se mettre à jour de la réglementation

## Durée :

6 heures

## Prérequis :

Aucun

## Niveau à la sortie de la formation :

Sans niveau spécifique

## Les points forts de la formation :

Formateurs issus de la restauration

## Résultats attendus de la formation :

Remise Cerfa 14407 Permis d'exploitation

## Type de parcours de formation :

Mixte : individualisé et modularisé

## Tarif :

**190 € /personne**

# LE PERMIS DE FORMER : accueillir un(e) apprenti(e) EN CHR

Type de parcours de formation 96214 - Mixte Code FORMACODE 44588 - Code NSF 33

## Organisme certificateur :

### UMIH FORMATIONS

## Objectifs de la formation :

Perfectionnement

Élargissement des compétences

## Contenu de la formation :

la réglementation de la formation professionnelle

tuteur et manager quelles différences ?

Accueillir et veiller à l'intégration de l'apprenant

Organiser et planifier le parcours d'acquisition des compétences

de l'apprenant

assurer la transmission de son métier

Suivre et évaluer la progression de l'apprenant, en relation avec

les acteurs concernés

## Durée :

14 heures

## Prérequis :

Aucun

## Niveau à la sortie de la formation :

Sans niveau spécifique

## Les points forts de la formation :

Des formateurs issus du monde de l'entreprise

Une pédagogie active

## Résultats attendus de la formation :

Le tuteur sera capable d'accueillir et d'accompagner l'apprenti tout au long de son parcours.

## Type de parcours de formation :

Collectif : sans personnalisation

en sous traitance avec UMIH FORMATION

# Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Type de parcours de formation 96214 - Mixte Code FORMACODE 42725 ; 21547 - Code NSF 221 - Code ROME G1603

MK Coaching et Formations est agréé par :  
le ministère de l'agriculture et de l'alimentation  
le préfet du Doubs (arrêté 2021.20.00002)

## Organisme certificateur :

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation

## Objectifs de la formation :

- Certification
- Permettre aux dirigeants et personnel de métiers de bouche de répondre aux exigences des normes alimentaires.
- Comprendre la réglementation afin d'appliquer les directives.
- Sensibiliser les personnels et à les amener à des pratiques professionnelles sans risques.

## Contenu de la formation :

- Analyser les risques
- Mettre en œuvre les principes
- Aliments et risques pour le consommateur
- Les BPH et HACCP
- Plan de maîtrise sanitaire
- Hygiène du personnel

## Prérequis :

Aucun

## Niveau à la sortie de la formation :

Sans niveau spécifique

## Les points forts de la formation :

Formateurs issus de la restauration

## Résultats attendus de la formation :

Certificat de maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène et des principes HACCP  
Remise cerfa 14407 Permis d'exploitation

## Type de parcours de formation :

Mixte : individualisé et modularisé

## Tarif :

420€ /personne

## Durée :

14 heures



# Cohésion d'équipe et team building

Type de parcours de formation 96214 - Mixte Code FORMACODE 32130- Code NSF : 413

## Objectifs de la formation :

- Répondre aux problématiques de changement, d'absentéisme, de démotivation des équipes .
- Mettre en place les outils de cohésion.
- Vous adapter en tant que manager aux besoins de l'équipe.

## Contenu de la formation :

- Partage et retour d'expérience
- Brainstorming : identifier les problématiques rencontrées et leurs conséquences.
- Identifier et analyser les dysfonctionnements éventuels individuels et collectifs.
- Prendre conscience de son image et de ses comportements envers les autres.

## Durée :

07 heures

## Prérequis :

Aucun

## Niveau à la sortie de la formation :

Sans niveau spécifique

## Les points forts de la formation :

Expertise dans le domaine

## Résultats attendus de la formation :

- Optimiser le travail en équipe
- Développer le dialogue et les échanges impliquant la solidarité et la cohésion entre les membres du groupe.

## Type de parcours de formation :

Mixte : individualisé et modularisé

## Tarif :

Sur devis

# Management opérationnel interculturel et intergénérationnel

## Objectif de la formation :

- Dépasser les idées reçues sur chaque génération.
- Comprendre les comportements des différentes générations.
- utiliser les compétences interculturelles
- Adapter son management pour éviter les conflits.
- Inventorier toutes les ressources.

## Contenu de la formation :

- Découvrir les différences de sens du travail des générations.  
et la notion du travail chez d'autres cultures
- Identifier les attentes.
- Recenser les ressources.
- Définir un plan de management.

## Durée :

7 heures

## Prérequis :

Aucun

## Niveau à la sortie de la formation :

Sans niveau spécifique

## Les points forts de la formation :

Expertise dans le domaine.

## Résultats attendus de la formation :

- Apporter de la cohérence dans l'équipe.
- Disposer de l'ensemble des compétences pour viser l'excellence.

## Type de parcours de formation :

Mixte : individualisé et modularisé

## Tarif :

Sur devis

# Prenez rendez-vous chez MK Coaching et Formations

BÉNÉFICIEZ

---

D'UN PREMIER BILAN GRATUIT ET SANS  
ENGAGEMENT

DECOUVREZ

---

LES POSSIBILITÉS DE PRISE EN CHARGE

ENGAGEZ VOUS

---

DANS LE PROTOCOLE DE FORMATION

