

VERS QUELS MÉTIERS?

- Aide-cuisinier
- Cuisinier
- Commis de cuisine

PRÉ-REQUIS, DÉLAI D'ACCÈS

- Formation accessible à tous
- Age minimum : 16 ans
- Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)
- Admission après un entretien pour vérifier l'adéquation du projet professionnel
- Le rendez-vous individuel sera fixé au maximum 20 jours après la première prise de contact
- Détails des modalités d'accès ⁽¹⁾

EXAMEN

- Évaluation continue et évaluation finale
- Diplôme délivré par le service certificateur CERTIDEV – sans niveau de formation
- Possibilité de modularisation par blocs de compétences
- N°RNCP : 31371 - Certif info : N°64664

UN TREMPLIN POUR...

- Travailler dans des restaurants en libre-service (cafétéria), dans la restauration rapide (sandwicherie, viennoiserie, hamburger), les restaurants à thème, les entreprises de fabrication de plateaux conditionnés (transport aérien ou ferroviaire) ou encore les petites restaurations traditionnelles et brasseries.

QUELQUES CHIFFRES ^{(1) (3)}

- Pas de session récente

TARIFS ⁽¹⁾

- Coût de la formation : 18 € par heure.
- Formation continue adulte : financement possible par le Conseil Régional des Pays de la Loire (VISA MÉTIERS) pour le demandeur d'emploi
- Éligible au CPF
- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) nos tarifs sont consultables sur notre site internet : mfrsaintmichelmontmercure.com

ACCESSIBILITÉ HANDICAP



Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.

Accessibilité à la formation : contacter nos référents handicap pour étudier la faisabilité selon le handicap.

Pour l'apprentissage : Mme Line BULTEAU – line.bulteau@mfr.asso.fr – 02.51.57.81.81

Pour la formation des adultes : Mme Nadia GIRAUD – nadia.giraud@mfr.asso.fr – 02.51.57.81.81.



TITRE A FINALITÉ PROFESSIONNELLE COMMIS DE CUISINE

de
4 à 8
mois

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

DURÉE

- La durée de la formation est adaptée au profil
- 210 à 455 heures en centre de formation

RYTHME D'ALTERNANCE

- Alternance entreprise-centre de formation

STATUTS

- Scolaire Ministère Agriculture
- Apprentissage jusqu'à 30 ans
- Contrat de professionnalisation
- Stagiaire de la formation continue adulte

SITES DE FORMATION

MFR ST MICHEL MONT MERCURE
02 51 57 81 81
mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr
www.mfrsaintmichelmontmercure.com
Contact : Mme Nathalie SOURISSEAU
MFR CHALLANS
LA FORMATION GOURMANDE
STE HERMINE

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- BC3 : Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- BC5a : Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
- BC5b : Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire
- BC9b : Réaliser les préparations culinaires de base

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Règles d'hygiène et de sécurité
- Technologie culinaire
- Pratique professionnelle en cuisine

ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Techniques de recherche d'emploi
- Construction et suivi du parcours professionnel

MODALITES PEDAGOGIQUES ⁽¹⁾

- Activités pédagogiques en salle de classe
- Travaux pratiques en laboratoire
- Visites professionnelles et intervenants extérieurs

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Tous types de restaurants travaillant les produits de base, les matières premières.

ACTIVITÉS RÉALISABLES EN ENTREPRISE

- Participer à la gestion des stocks
- Préparer et organiser les fabrications des produits
- Valoriser, distribuer et commercialiser les productions
- Respecter les consignes et les règles d'hygiène, de sécurité et d'écocitoyenneté.

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

⁽¹⁾ Détails et mise à jour le site internet de la MFR ou par téléphone

⁽²⁾ Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire

⁽³⁾ Les chiffres concernent la dernière année scolaire

Numéro siret : 794 590 844 000 13

Déclaration d'activité enregistrée sous le n°52850205985 auprès de la préfecture de la région des Pays de la Loire. Cet enregistrement ne vaut pas agrément