

## EN RÉSUMÉ

### VERS QUELS MÉTIERS?

- Serveur
- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Adjoint au directeur de restauration commerciale et collective

### PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Être âgé de 16 ans à 29 ans révolus (ou 15 ans après une classe de 3ème)
- Après la 3<sup>ème</sup> : BAC PRO en 3 ans
- Après un CAP CS en HCR : BAC PRO 2 ans
- En fonction du parcours du candidat, un entretien de positionnement sera réalisé avant l'entrée en formation
- Admission après étude du dossier scolaire et entretien de motivation, réponses sous 20 jours ouvrables
- Détails des modalités d'accès <sup>(1)</sup>

### EXAMEN

- Diplôme de l'Éducation Nationale
- Obtention en Contrôle en cours de formation : Français, histoire-géographie, EMC et PSE, examen ponctuel.
- N°RNCP : 12802 - Certif info : N°75138

### POURSUITES D'ÉTUDES

- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- CAP 1 an cuisine
- BTS Management en hôtellerie restauration

### QUELQUES CHIFFRES<sup>(1)</sup>

- 86 % de réussite à l'examen session juin 2019 (soit 6 jeunes sur 7)
- 100 % : taux de persévérance en formation par an <sup>(2)</sup>
- À 6 mois après sortie de formation : 100 % de taux d'emploi dont 80 % travaillent dans le secteur professionnel lié à la formation

### TARIFS<sup>(1)</sup>

- Formation gratuite - Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) nous consulter.

### ACCESSIBILITÉ HANDICAP



Bâtiments aux normes d'accessibilités aux personnes à mobilité réduite. Accessibilité à la formation : nous consulter pour étudier avec notre référent handicap la faisabilité selon le handicap



#### SITE DE FORMATION

MFR ST MICHEL MONT MERCURE  
02 51 57 81 81  
mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr  
www.cfasantmichelmontmercure.com

# BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

## ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

sur 3 ans



#### DURÉE

- Rentrée en septembre
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 3 ans en sortie de 3ème ou 2 ans en sortie de cursus de niveau 3 dans le domaine de la restauration
- En classe de seconde - 14 semaines en centre de formation et 33 semaines en entreprise
- En classe de 1<sup>ère</sup> - 19 semaines en centre de formation et 28 semaines en entreprise
- En classe de terminale - 20 semaines en centre de formation et 27 semaines en entreprise



#### RYTHME D'ALTERNANCE

- 1 semaine à la MFR
- 2 semaines en entreprise



#### STATUTS

- Scolaire Ministère Agriculture
- Apprentissage jusqu'à 30 ans (Prise en charge par les OPCO d'une partie des frais d'hébergement et de restauration)
- Contrat de professionnalisation
- Autres (ex : formation pour adultes...)

## LA FORMATION EN ENTREPRISE

#### TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Tout type de restauration collective ou commerciale

#### ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Adopter un comportement professionnel en s'intégrant dans l'équipe, en respectant les règles d'hygiène, de santé et de sécurité
- Adopter un comportement écoresponsable
- Gérer les approvisionnements
- Organiser, les services en restauration
- Communiquer, adapter une démarche commerciale et la relation clientèle.

## LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

#### OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

#### COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- S'intégrer dans l'équipe
- Faire preuve de curiosité professionnelle et de motivation
- Gérer et optimiser la production et le travail en équipe
- Gérer les approvisionnements
- Respecter les règles d'hygiène, de santé et de sécurité
- Adopter un comportement écoresponsable
- Vendre des prestations
- Réaliser la mise en place
- Prendre en charge la clientèle
- Gérer le service et servir des mets et des boissons
- Gérer un commis
- Être capable de proposer des améliorations, des innovations et des solutions lorsqu'il y a des anomalies
- Appliquer la démarche qualité
- Communiquer en interne, avec des tiers

#### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

Technologie, sciences appliquées, pratique professionnelle, prévention santé environnement, gestion appliquée, mathématiques

#### MOBILITÉ INTERNATIONALE :

- Voyage d'étude en seconde BAC PRO d'une semaine dans une métropole réputée pour sa gastronomie.
- Classe de terminale : stage professionnel de 3 semaines dans une entreprise européenne partenaire, Erasmus +.

#### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- Français, Histoire-géographie, éducation civique, anglais, arts appliqués, éducation physique et sportive

#### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES <sup>(1)</sup>



(1) Détails et mise à jour le site Internet de la MFR  
(2) Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire  
(3) Les chiffres concernent la dernière année scolaire