

EN RÉSUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS?

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

PRÉ-REQUIS, DÉLAI D'ACCÈS

- Être âgé de 16 ans ou 15 ans après une classe de 3^{ème}
- Ouvert aux adultes
- Après la 3^{ème} : BAC PRO 3 ans
- Après un CAP HCR : BAC PRO 2 ans
- Selon le profil du candidat possibilité de réaliser la formation en 1 an
- Admission après un entretien pour vérifier l'adéquation du projet professionnel et après réception du contrat d'apprentissage signé avec une entreprise
- Le rendez-vous individuel sera fixé au maximum 20 jours après la première prise de contact
- Détails des modalités d'accès ⁽¹⁾

EXAMEN

- Diplôme de l'Éducation Nationale
- Obtention en Contrôle en cours de formation (CCF)
- Possibilité de valider l'intégralité du Bac Pro ou de valider des blocs de compétences
- Examens ponctuels en Français, Histoire-Géographie, EMC, PSE
- N°RNCP : 37909 - Certif info : N°75138

POURSUITES D'ÉTUDES

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

UN TREMPLIN POUR...

- Travailler dans le secteur de la restauration commerciale et collective

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾

- 100 % de réussite à l'examen session juin 2023 (9 reçus sur 9 présentés)
- 93 % de persévérance ⁽²⁾ en formation sur l'année scolaire
- 6 mois après la formation :
 - 40 % en poursuite de formation
 - 60 % sur le marché de l'emploi dont :
 - 67 % en emploi
 - 33 % en recherche d'emploi

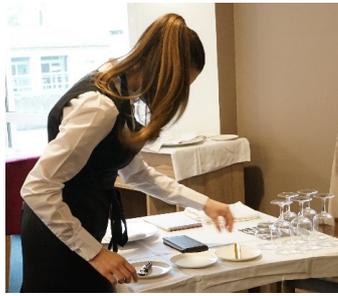
TARIFS ⁽¹⁾

- Formation prise en charge dans le cadre de l'apprentissage (OPCO, CNFPT,...)
- Éligible au CPF
- Possibilité de prise en charge des coûts pédagogiques en fonction des statuts pour les adultes. Les tarifs sont consultables sur le site internet. Pour plus de détails, nous consulter
- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration... nos tarifs sont consultables sur notre site internet : mfrsaintmichelmontercure.com

ACCESSIBILITÉ HANDICAP



Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.
 Accessibilité à la formation : contacter nos référentes 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



SITE DE FORMATION en apprentissage

MFR ST MICHEL MONT MERCURE
 02 51 57 81 81
mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr
www.mfrsaintmichelmontmercure.com
 Contact : M. Anthony LUMEAU
SITE DE FORMATION en formation continue pour adultes
MFR ST MICHEL MONT MERCURE
 Contact : Mme Nathalie SOURISSEAU

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

1 an sur 2 ans ou 3 ans

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE



DURÉE

- Rentrée en septembre
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 3 ans en sortie de 3^{ème} ou 2 ans en sortie de cursus de niveau 3 dans le domaine de la restauration
- En classe de seconde – 500 heures de formation
- En classe de première – 675 heures de formation
- En classe de terminale – 675 heures de formation



RYTHME D'ALTERNANCE

- 1 semaine à la MFR
- 2 semaines en entreprise



STATUTS

- Scolaire Ministère Agriculture
- Apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Stagiaire de la formation adulte

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Tous types de restaurations collectives ou commerciales

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.

(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

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- C1-1 : Prendre en charge la clientèle
- C1-2 : Entretenir des relations professionnelles
- C1-3 : Vendre des prestations
- C2-1 : Réaliser la mise en place
- C2-2 : Gérer le service
- C2-3 : Servir les mets et des boissons
- C3-1 : Animer une équipe
- C3-2 : Optimiser les performances de l'équipe
- C3-3 : Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats
- C4-1 : Recenser les besoins d'approvisionnement
- C4-2 : Contrôler les mouvements de stock
- C4-3 : Maitriser les coûts
- C4-4 : Analyser les ventes
- C5-1 : Appliquer la démarche qualité
- C5-2 : Maintenir la qualité globale

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

Technologie, Sciences Appliquées, Pratique Professionnelle, Prévention Santé Environnement, Gestion Appliquée, Mathématiques, chef d'oeuvre

MOBILITE (en Contrat d'Apprentissage) :

- Séjour d'activité extérieure en seconde BAC PRO d'une semaine dans une métropole réputée pour sa gastronomie.
- Erasmus + : En classe de terminale, mobilité européenne obligatoire de 3 semaines dans une entreprise européenne partenaire

ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Français, Histoire-Géographie, Éducation Morale et Civique, Anglais, Arts Appliqués, Éducation Physique et Sportive

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ⁽¹⁾

- Alternance des apprentissages
- Activités pédagogiques en salle de classe
- Travaux pratiques en laboratoire
- Projets pédagogiques et fils rouges
- Visites professionnelles et intervenants extérieurs
- Cahier de texte numérique
- Livres pédagogiques, centres de ressources
- Entretiens des locaux

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