

EN RÉSUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS?

- Cuisinier
- Chef de cuisine
- Chef de partie ou adjoint de cuisine
- Gérant
- Responsable de production
- Traiteur
- Restauration commerciale ou 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^{ème} : BAC PRO en 3 ans
- Après un CAP Cuisine : 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, réponse sous 20 jours ouvrables
- Détails des modalités d'accès ⁽¹⁾

EXAMEN

- Diplôme de l'Éducation Nationale
- Obtention en Contrôle en cours de formation : Français, histoire-géographie, EMC et PSE, examen ponctuel.
- N°RNCP : 12508 - Certif info : N°75137

POURSUITES D'ÉTUDES

- BP Arts de la cuisine
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- CAP 1 an Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant
- BTS Management en hôtellerie restauration

UN TREMPLIN POUR...

- Travailler dans le secteur de la restauration commerciales et collective dans l'agroalimentaire

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾ (3)

- 83 % de réussite à l'examen session juin 2019 (soit 10 jeunes sur 12)
- 86 % : taux de persévérance en formation par an ⁽²⁾
- A 6 mois après sortis de formation : 100 % de taux d'emploi dont 67 % travaillent dans le secteur professionnel lié à la formation
- 25 % en poursuite en formation

TARIFS ⁽¹⁾

- 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.cfasaintmichelmontmercure.com

BAC PRO CUISINE

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 3^{ème} ou 2 ans en sortie de cursus de niveau 3 dans le domaine de la
- En classe de seconde - 14 semaines en centre de formation et 33 semaines en entreprise
- En classe de 1^{ère} - 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
- Traiteur

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, produire et participer au service des mets, entrées, plats, desserts
- Communiquer et commercialiser

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 et utiliser rationnellement les matières premières
- Respecter les règles d'hygiène, de santé et de sécurité
- Adopter un comportement écoresponsable
- Gérer un commis
- Organiser la production
- Cuisiner des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques, viandes, volailles, gibier, abats, œufs
- Réaliser les garnitures d'accompagnement et les desserts
- Dresser, contrôler et distribuer les mets
- 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
- Commercialiser les produits et conseiller les clients

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Technologie, sciences appliquées, pratique professionnelle, prévention santé environnement, gestion appliquée.

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 ⁽¹⁾



⁽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