

## EN RÉSUMÉ

### VERS QUELS MÉTIERS?

- Poste au sein d'un restaurant à vocation gastronomique
- Chef de partie
- Second de cuisine
- Chef d'équipe en restauration collective
- Chef de production en restauration collective

### PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Être âgé de 16 ans à 29 ans révolus
- Être titulaire d'un CAP cuisine ou d'un BAC PRO cuisine.
- 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
- L'épreuve de l'étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) en ponctuel
- N°RNCP : 23592 - Certif info : N°84259

### POURSUITES D'ÉTUDES

- Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant
- Bac Pro Cuisine (1 an)

### QUELQUES CHIFFRES <sup>(1)</sup> <sup>(3)</sup>

- 80% de réussite à l'examen session juin 2019 (soit 8 jeunes sur 10)
- 91% : taux de persévérance en formation par an
- À 6 mois après sortie de formation : 100% de taux d'emploi dont 100% travaillent dans le secteur professionnel lié à la formation
- 33% en poursuite d'étude

### 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 8181  
mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr  
www.cfasantmichelmontmercure.com

# BP ART DE LA CUISINE

sur  
2 ans

## ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

### DURÉE

- Rentrée en septembre
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 14 semaines en centre de formation
- 35 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 :

- Adopter un comportement professionnel dans le respect de l'hygiène, de la sécurité, dans l'organisation et la tenue du poste de travail et dans la manipulation des matières premières.
- Concevoir les prestations
- Planifier les prestations
- Gérer les approvisionnements et les stocks
- Maîtriser les techniques culinaires, organiser le dressage et l'envoi des productions
- Organiser et gérer les postes de travail
- Animer une équipe, diriger un ou plusieurs commis

#### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Travaux pratiques
- Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée

#### MOBILITÉ INTERNATIONALE :

- Erasmus + : Classe de terminale, stage professionnel de 3 semaines dans une entreprise européenne partenaire

#### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- Expression française et ouverture sur le monde
- Anglais

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



<sup>(1)</sup> Détails et mise à jour le site Internet de la MFR

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

<sup>(3)</sup> Les chiffres concernent la dernière année scolaire