

EN RÉSUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS?

- Poste au sein d'un restaurant à vocation gastronomique
- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Responsable de salle

PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Être âgé de 16 ans à 29 ans révolus
- Être titulaire d'un CAP HCR ou d'un Bac Pro CSR.
- Admission après étude du dossier scolaire et entretien de motivation, réponses sous 20 jours ouvrables.
- Détails des modalités d'accès

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 : 23588 - Certif info : N°84256

POURSUITES D'ÉTUDES

- Bac Pro CSR(1 an)

QUELQUES CHIFFRES (1) (3)

- 100 % de réussite à l'examen session juin 2019 (soit 3 jeunes sur 3)
- 100% : 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

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

(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



BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

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

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

SITE DE FORMATION

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

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 une prestation de service
- Planifier une prestation de service
- Gérer les approvisionnements et les stocks
- Accueillir, prendre en charge et fidéliser le client, en français ou en langue étrangère
- Participer à l'élaboration des outils de communication et à la promotion de l'entreprise
- Organiser et préparer le service
- Conseiller, argumenter, vendre et maîtriser la prestation de service
- Animer une équipe, diriger un ou plusieurs commis

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

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

MOBILITE INTERNATIONALE :

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

ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Expression française et ouverture sur le monde
- Anglais

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES (1)