

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Poste au sein d'un restaurant à vocation gastronomique
- Chef de partie
- Second de cuisine
- Postes à responsabilités dans toutes formes et concepts de restauration

PRÉ-REQUIS, DELAI D'ACCÈS

- Être titulaire d'un CAP Cuisine ou d'un BAC PRO Cuisine, selon le profil du candidat possibilité de réaliser la formation en 1 an
- Ouvert aux adultes
- 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 ponctuel et en contrôle en cours de formation uniquement pour E2, préparations et productions en cuisine et E4 langue vivante étrangère
- Possibilité de valider l'intégralité du BP ou de valider des blocs de compétences
- N°RNCP : 34956 - Certif info : N°84259

POURSUITES D'ÉTUDES

- Mention complémentaire Cuisinieren Desserts de Restaurant
- Bac Pro Cuisine (1an)

UN TREMPLIN POUR...

- Occuper un poste à responsabilités en cuisine
- Évoluer dans toutes formes et concepts de restauration
- Créer, reprendre ou gérer une entreprise dans le domaine de la restauration

QUELQUES CHIFFRES ^{(1) (3)}

- 92,3 % de réussite à l'examen session juin 2023 (12 reçus sur 13 présentés)
- 76,5 % de persévérance ⁽²⁾ en formation sur l'année scolaire
- 6 mois après la formation :
 - 25 % en poursuite de formation
 - 75 % sur le marché de l'emploi dont :
 - 100 % en 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 : mfrsaintmichelmontmercure.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

BP ARTS DE LA CUISINE

sur
1 ou 2
ans

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

DURÉE

- Rentrée en septembre
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 14 semaines par an 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
- Contrat de professionnalisation
- Stagiaire de la formation continue

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Restaurant à vocation gastronomique

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

CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- C01 : Concevoir les prestations
- C02 : Planifier les prestations
- C03 : Gérer les approvisionnements et les stocks
- P1 : Organiser et gérer les postes de travail
- P2 : Maîtriser les techniques culinaires
- P3 : Organiser le dressage et l'envoi des productions
- G1 : Adopter un comportement professionnel
- G2 : Animer une équipe, diriger un ou plusieurs commis
- G3 : Gérer son parcours professionnel
- G4 : Reprendre ou créer une entreprise

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Travaux pratiques
- Technologie professionnelle, Sciences Appliquées, Gestion Appliquée

MOBILITE (en contrat d'apprentissage) :

- Erasmus + : En classe de terminale, mobilité européenne obligatoire de 3 semaines dans une entreprise européenne partenaire

ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Expression française et ouverture sur le monde
- Anglais
- Arts appliqués à la profession

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ⁽¹⁾

- 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, centre de ressources
- Entretiens des locaux
- Alternance des apprentissages

(1) Détails et mise à jour sur 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