

MFR

PRO

EN RÉSUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Chocolatier confiseur
- Pâtissier confiseur

PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Après un CAP pâtissier ou un BAC PRO Boulanger Pâtissier
- Être âgé de 16 à 29 ans révolus
- Ouvert aux adultes
- 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 (CCF) pour les apprentis - possibilité de modularisation.
- Pour les candidats titulaires d'un diplôme égal ou supérieur au CAP, dispense des épreuves du domaine général.
- N°RNCP : 31096- Certif info : N°94559

POURSUITES D'ÉTUDES

- BAC PRO Commercialisation et services en restauration
- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- CAP 1 an Cuisine
- CQP Employé(e) d'étages

QUELQUES CHIFFRES ^{(1) (3)}

- 89 % de réussite à l'examen session juin 2019 (soit 17 jeunes sur 19)
- 95% : taux de persévérance en formation par an ⁽²⁾
- À 6 mois après sortie de formation : 91 % de taux d'emploi dont 100% travaillent dans le secteur professionnel lié à la formation 35 % en poursuite d'étude

TARIFS ⁽¹⁾

- Formation gratuite sauf pour les adultes, mais dans ce cas possibilité de prise en charge des frais de formation par l'OPCO, Pôle emploi et/ou l'entreprise. Pour plus de détails nous consulter.
- 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

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES



CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

sur
1 an

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE



DURÉE

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



RYTHME D'ALTERNANCE

- 1 semaine à la MFR
- 2 semaines en entreprise



STATUTS

- Scolaire Ministère Agricolture
- 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 restaurants
- Hôtel, restaurant, brasserie, café en restauration

ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Participer à la réception des marchandises
- Mettre en œuvre, réaliser, commercialiser et valoriser les prestations de services en hôtel, en café-brasserie, en restaurant
- Respecter les consignes et les règles d'hygiène, de sécurité et d'écocitoyenneté

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

Établissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- Participer à la réception des marchandises
- Contribuer à l'accueil et au bien être d'une clientèle française et étrangère
- Réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie
- Contribuer à la commercialisation des prestations
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Respecter l'environnement en fonction de ses activités
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise
- S'approprier les savoir-être indispensables au métier

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Travaux pratiques, technologie appliquée à la profession, gestion, sciences appliquées, hygiène alimentaire, PSE : Prévention Santé Environnement, formation SST (Sauveteur Secouriste du Travail)

MOBILITE INTERNATIONALE :

- CAP sur 1 an : Stage professionnel de 3 semaines dans une entreprise européenne partenaire, Erasmus +.
- Erasmus Pro, possibilité de suivre une formation par alternance en Europe pour une durée de 3 mois pendant le parcours CAP.
- Voyage d'étude (CAP sur 2 ans) d'une semaine en métropole réputée pour sa gastronomie (Paris, Lyon, Bordeaux, Strasbourg, ...)

ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Français, Histoire-géographie, enseignement moral et civique, Mathématiques, sciences, Anglais - Éducation physique et sportive, Arts appliqués

MODALITÉ 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