

## EN RÉSUMÉ VERS QUELS MÉTIERS ?

- Agent polyvalent
- Employé de cafétéria
- Employé de restauration rapide, collective
- Équipier polyvalent

## PRÉ-REQUIS, DÉLAI D'ACCÈS

- Être âgé de 16 ans ou 15 ans après une classe de 3<sup>ème</sup>
- Ouvert aux adultes
- Admission après un entretien pour vérifier l'adéquation du projet professionnel et après réception du contrat d'apprentissage signé avec l'entreprise
- Le rendez-vous individuel sera fixé au maximum 20 jours après la première prise de contact
- Détails des modalités d'accès <sup>(1)</sup>

## EXAMEN

- Obtention en contrôle en cours de formation - Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3
- Pour les candidats titulaires d'un diplôme égal ou supérieur au CAP, dispense des épreuves du domaine général.
- Possibilité de valider l'intégralité du CAP ou de valider des blocs de compétences
- N°RNCP : 35317 - Certif info : N°108273

## POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP Commercialisation et Services en hôtel-café-restaurant.
- CAP Cuisine
- BAC PRO Cuisine
- BAC PRO Commercialisation et services en restauration

## UN TREMPLIN POUR...

- Acquérir les techniques fondamentales du métier pour s'insérer dans le métier d'employé dans la restauration collective et rapide, cafétéria.

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

- 87,5% de réussite à l'examen session juin 2023 (7 reçus sur 8 présentés)

## TARIFS <sup>(1)</sup>

- Formation prise en charge dans le cadre de l'apprentissage (OPCO, CNFPT, France Compétences,...)
- Formation continue adulte : financement possible par le Conseil Régional des Pays de la Loire (VISA MÉTIERS) pour le demandeur d'emploi - Les tarifs sont consultables sur le site internet.
- Éligible au CPF
- Possibilité de prise en charge des coûts pédagogiques en fonction des statuts pour les adultes, 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 référents 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



## CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (rapide, collective, cafétéria)

sur  
1 ou 2  
ans

### ORGANISATION PÉDAGOGIQUE



#### DURÉE

- Rentrée en septembre
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 12 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 d'entreprise
- Maison de retraite
- Établissement médicalisé
- Établissement scolaire
- Restauration en libre-service
- Restauration rapide

### ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires
- Réaliser les opérations préliminaires
- Réalisation de préparations et cuissons simples
- Assembler, dresser et conditionner
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente
- Accueillir, informer, conseiller les clients et contribuer à la vente additionnelle
- Assurer le service des clients
- Encaisser les prestations
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production, distribution, vente, consommation et les locaux annexes

### 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

## LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

### CONTENUS DE LA FORMATION

#### COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- Bloc production alimentaire
- C1 : Réceptionner et stocker
- C2 : Réaliser des préparations préliminaires
- C3 : Réaliser des préparations et cuissons simples
- C4 : Assembler, dresser, conditionner
- C5 : Mettre en œuvre les opérations d'entretien
- Bloc service en restaurations
- C6 : Mettre en place et réapprovisionner les espaces
- C7 : Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle
- C8 : Assurer le service
- C9 : Encaisser les prestations
- C10 : Mettre en œuvre les opérations d'entretien

#### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Travaux pratiques avec préparation de productions et service, Environnement Professionnel, Technologie, Hygiène Professionnelle, Sciences de l'Alimentation, Chef d'œuvre.

#### MOBILITE (en contrat d'apprentissage) :

- Erasmus + : En CAP 1 an, Mobilité européenne obligatoire de 3 semaines dans une entreprise européenne partenaire
- Erasmus Pro, possibilité de suivre une formation par alternance en Europe pour une durée de 3 mois pendant le parcours CAP.
- Séjour d'activité extérieure (CAP 2) : séjour extérieur dans le cadre d'un projet pédagogique.

#### ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Français, Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique, Mathématiques, Sciences Physiques, Prévention Santé Environnement, Formation SST, Anglais, Education Physique et Sportive

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

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



<sup>(1)</sup> Détails et mise à jour sur le site internet de la MFR ou par téléphone

Déclaration d'activité enregistrée sous le n°52850205985 auprès de la préfecture de la région des Pays de la Loire. Cet enregistrement ne vaut pas agrément