

EN RÉSUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Serveur
- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Adjoint au directeur de restauration commerciale et collective

PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Être âgé de 16 ans ou 15 ans après une classe de 3^{ème}, compléter une fiche de renseignements pour valider les pré-requis.
- Ouvert aux adultes
- Un entretien sera proposé pour vérifier l'adéquation de la formation avec le projet professionnel
- Avoir signé un contrat avec une entreprise
- Selon le profil du candidat possibilité de réaliser la formation en 1 an
- Après la 3^{ème} : BAC PRO 3 ans
- Après un CAP HCR : BAC PRO 2 ans
- Détails des modalités d'accès ⁽¹⁾

EXAMEN

- Diplôme de l'Éducation Nationale
- Obtention en Contrôle en cours de formation (CCF)
- Examens ponctuels en Français, Histoire-Géographie, EMC, PSE
- N°RNCP : 12802 - Certif info : N°75138

POURSUITES D'ÉTUDES

- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- CAP 1 an cuisine
- BTS Management en hôtellerie restauration

UN TREMPLIN POUR...

- Travailler dans le secteur de la restauration commerciales et collective dans l'agroalimentaire

QUELQUES CHIFFRES⁽¹⁾

- 86 % de réussite à l'examen session juin 2019 (soit 6 jeunes sur 7)
- 100 % : taux de persévérance en formation par an ⁽²⁾
- À 6 mois après sortie de formation : 100 % de taux d'emploi dont 80 % travaillent dans le secteur professionnel lié à la formation

TARIFS ⁽¹⁾

- Formation prise en charge dans le cadre de l'apprentissage (OPCO, CNFPT, France Compétences,...)
- 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...) 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



BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

sur
1 an
2 ans ou
3 ans



DURÉE

- Rentrée en septembre
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 3 ans en sortie de 3^{ème} ou 2 ans en sortie de cursus de niveau 3 dans le domaine de la restauration
- En classe de seconde – 500 heures de formation
- En classe de première – 675 heures de formation
- En classe de terminale – 675 heures de formation



RYTHME D'ALTERNANCE

- 1 semaine à la MFR
- 2 semaines en entreprise



STATUTS

- Scolaire Ministère Agriculture
- Apprentissage (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.mfrsaintmichelmontmercure.com

LA FORMATION EN MFR

Établissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- S'intégrer dans l'équipe
- Faire preuve de curiosité professionnelle et de motivation
- Gérer et optimiser la production et le travail en équipe
- Gérer les approvisionnements
- Respecter les règles d'hygiène, de santé et de sécurité
- Adopter un comportement écoresponsable
- Vendre des prestations
- Réaliser la mise en place
- Prendre en charge la clientèle
- Gérer le service et servir des mets et des boissons
- Gérer un commis
- Être capable de proposer des améliorations, des innovations et des solutions lorsqu'il y a des anomalies
- Appliquer la démarche qualité
- Communiquer en interne, avec des tiers

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

Technologie, sciences appliquées, pratique professionnelle, prévention santé environnement, gestion appliquée, mathématiques

MOBILITE INTERNATIONALE :

- Voyage d'étude en seconde BAC PRO d'une semaine dans une métropole réputée pour sa gastronomie.
- Erasmus + : En classe de terminale, mobilité européenne obligatoire de 3 semaines dans une entreprise européenne partenaire

ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Français, Histoire-géographie, éducation civique, anglais, arts appliqués, éducation physique et sportive

MODALITÉS 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