

# MFR

## PRO

### EN RÉSUMÉ

#### VERS QUELS MÉTIERS ?

- Cuisinier
- Chef de cuisine
- Chef de partie ou adjoint de cuisine
- Gérant
- Responsable de production
- Traiteur
- Restauration commerciale ou collective

#### PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Être âgé de 16 ans ou 15 ans après une classe de 3<sup>ème</sup>, 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<sup>ème</sup> : BAC PRO 3 ans
- Après un CAP Cuisine : BAC PRO 2 ans
- Détails des modalités d'accès <sup>(1)</sup>

#### EXAMEN

- Diplôme de l'Éducation Nationale
- Obtention en Contrôle en cours de formation (CCF)
- Examens ponctuels en Français, Histoire-Géographie, EMC, PSE
- N°RNCP : 12508 - Certif info : N°75137

#### POURSUITES D'ÉTUDES

- BP Arts de la cuisine
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- CAP 1 an Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant
- BTS Management en hôtellerie restauration

#### UN TREMPLIN POUR...

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

#### QUELQUES CHIFFRES <sup>(1)</sup> (3)

- 86 % de réussite à l'examen session juin 2020 (12 reçus sur 14 présentés)
- 86 % : taux de persévérance en formation par an <sup>(2)</sup>
- A 6 mois après la formation :  
33 % en poursuite de formation  
67 % sur le marché de l'emploi dont :  
- 100 % en emploi

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

- 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'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.  
Accessibilité à la formation : nous consulter pour étudier avec notre référent handicap la faisabilité selon le handicap



## BAC PRO CUISINE

sur  
1 an  
2 ans ou  
3 ans

### ORGANISATION PÉDAGOGIQUE



#### DURÉE

- Rentrée en septembre
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 3 ans en sortie de 3<sup>ème</sup> ou 2 ans en sortie de cursus de niveau 3 dans le domaine de la cuisine
- 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

- Tous types de restaurations collectives ou commerciales

#### 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

#### 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

Etablissement 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 et utiliser rationnellement les matières premières
- Respecter les règles d'hygiène, de santé et de sécurité
- Adopter un comportement écoresponsable
- Gérer un commis
- Organiser la production
- Cuisiner des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques, viandes, volailles, gibier, abats, œufs
- Réaliser les garnitures d'accompagnement et les desserts
- Dresser, contrôler et distribuer les mets
- 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
- Commercialiser les produits et conseiller les clients

#### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Technologie, sciences appliquées, pratique professionnelle, prévention santé environnement, gestion appliquée.

#### MOBILITÉ INTERNATIONALE :

- Séjour 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 GÉNÉRAL :

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

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

**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES

<sup>(1)</sup> Détails et mise à jour le site Internet de la MFR

<sup>(2)</sup> Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire

<sup>(3)</sup> Les chiffres concernent la dernière année scolaire