

MFR

PRO

EN RÉSUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Employé de la restauration et de l'hôtellerie : Restaurant, café-brasserie, hôtellerie, résidence médicalisée, maison de retraite, village vacances, parc de loisirs, restauration embarquée (terre, mer, air), hôtellerie de plein air

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
- 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

UN TREMPLIN POUR...

- Travailler dans des restaurants libre-service (cafétéria), dans la restauration rapide

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾ ⁽³⁾

- 96 % de réussite à l'examen session juin 2020 (22 reçus sur 23 présentés)
- 95% : taux de persévérance en formation par an ⁽²⁾
- À 6 mois après la formation :
 - 60 % en poursuite de formation
 - 35 % sur le marché de l'emploi dont :
 - 71 % en emploi
 - 29 % en recherche d'emploi
 - 5 % autres situations (services civiques, santé, congé maternité...)

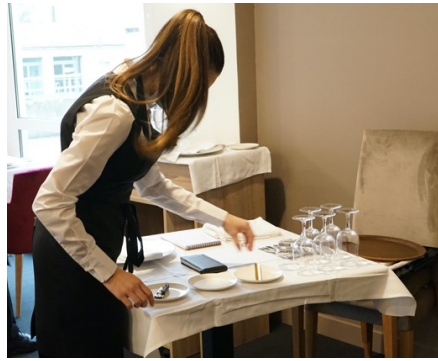
TARIFS ⁽¹⁾

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



SITE DE FORMATION

MFR ST MICHEL MONT MERCURE
02 51 57 81 81
mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr
www.mfrsaintmichelmontmercure.com

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

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 Agricolture
- 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

- 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

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 avec préparations de productions, Technologie Appliquée à la profession, Gestion, Sciences Appliquées, Hygiène Alimentaire

MOBILITÉ INTERNATIONALE :

- 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'étude (CAP sur 2 ans) d'une semaine en métropole réputée pour sa gastronomie (Paris, Lyon, Bordeaux, Strasbourg, ...)

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

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

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

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES