

MFR

PRO

EN RÉSUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS ?

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

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 prérequis.
- 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 de niveau 3
- Pour les candidats titulaires d'un diplôme égal ou supérieur au CAP, dispense des épreuves du domaine général.
- N°RNCP : 1149 - 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.

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾

- La formation débute en septembre 2021, nous ne possédons pas de chiffres sur l'insertion professionnelle pour le moment.

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 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 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

- Restauration collective
- 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

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- Bloc de compétences en production alimentaire
- Bloc de compétences en service en restauration

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Travaux pratiques avec préparation de productions et service, environnement professionnel, technologie, hygiène professionnelle, sciences de l'alimentation, chef d'œuvre.

MOBILITE 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.

ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Français, Histoire-géographie, enseignement moral et civique, mathématiques, sciences physiques, Prévention Santé Environnement, Formation SST, Anglais, Education Physique et Sportive

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ⁽¹⁾



⁽¹⁾ Détails et mise à jour sur le site Internet de la MFR