

# MFR

## PLUS

### EN RÉSUMÉ

#### VERS QUELS MÉTIERS?

- Aide-cuisinier
- Cuisinier
- Commis de cuisine

#### PRÉ-REQUIS, MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation accessible à tous
- Age minimum : 16 ans
- Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)
- Admission après un entretien pour vérifier l'adéquation du projet professionnel
- 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

- Évaluation continue et évaluation finale
- Diplôme délivré par le service certificateur CERTIDEV – sans niveau de formation
- Possibilité de modularisation par blocs de compétences
- N°RNCP : 31371 - Certif info : N°64664

#### UN TREMPLIN POUR...

- Travailler dans des restaurants en libre-service (cafétéria), dans la restauration rapide (sandwicherie, viennoiserie, hamburger), les restaurants à thème, les entreprises de fabrication de plateaux conditionnés (transport aérien ou ferroviaire) ou encore les petites restaurations traditionnelles et brasseries.

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

- 0 % de réussite à l'examen session de juin 2020 (0 reçu sur 1 présenté)
- 100 % de persévérance <sup>(2)</sup> en formation sur l'année scolaire
- 6 mois après la formation : 100 % sur le marché de l'emploi dont :
  - 0 % en emploi
  - 100 % en recherche d'emploi

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

- Coût de la formation : 15 € par heure.
- Formation gratuite pour les demandeurs d'emploi, nous consulter.
- Formation continue adulte : financement possible par le Conseil Régional des Pays de la Loire (VISA MÉTIERS) pour le demandeur d'emploi
- Éligible au CPF
- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) nos tarifs sont consultables sur notre site internet : mfrsaintmichelmontercure.com

#### ACCESSIBILITÉ HANDICAP



Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.  
 Accessibilité à la formation : nous consulter pour étudier avec notre référent handicap, Emilie PACAUD, la faisabilité selon le handicap.

(1) Détails et mise à jour le site Internet de la MFR ou par téléphone  
 (2) Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire  
 (3) Les chiffres concernent la dernière année scolaire



## TITRE A FINALITÉ PROFESSIONNELLE COMMIS DE CUISINE

sur  
4  
mois

### ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

#### DURÉE

- La durée de la formation est adaptée au profil
- 210 heures en centre de formation
- 350 heures en entreprise

#### RYTHME D'ALTERNANCE

- Alternance entreprise-centre de formation

#### STATUTS

- Scolaire Ministère Agriculture
- Apprentissage jusqu'à 30 ans (Prise en charge par les OPCO d'une partie des frais d'hébergement et de restauration)
- Contrat de professionnalisation
- Stagiaire de la formation continue adulte

### LA FORMATION EN ENTREPRISE

#### TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Tous types de restaurants travaillant les produits de base, les matières premières.

#### ACTIVITÉS RÉALISABLES EN ENTREPRISE

- Participer à la gestion des stocks
- Préparer et organiser les fabrications des produits
- Valoriser, distribuer et commercialiser les productions
- Respecter les consignes et les règles d'hygiène, de sécurité et d'écocitoyenneté.



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

#### SITES DE FORMATION

**MFR ST MICHEL MONT MERCURE**  
 02 51 57 81 81  
 mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr  
 www.mfrsaintmichelmontmercure.com  
 Contact : Mme Nathalie SOURISSEAU  
**MFR ST JEAN DE MONTS**  
**MFR ST MARTIN DE FRAIGNEAU**

### LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

#### CONTENUS DE LA FORMATION

#### COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- BC3 : Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- BC5a : Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
- BC5b : Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire
- BC9b : Réaliser les préparations culinaires de base

#### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Réceptionner les marchandises
- Contribuer à gérer les stocks
- Stocker les marchandises
- Procéder à l'approvisionnement des marchandises
- Participer à l'achat de marchandises ou de produits
- Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire
- Appliquer et faire appliquer les règles de sécurité et d'hygiène dans les lieux fréquentés par les clients
- Intervenir en cas d'incident
- Organiser le travail de l'équipe
- Superviser le travail de l'équipe
- Optimiser le fonctionnement de l'équipe
- Travailler les produits
- Transformer les produits pour des préparations froides
- Réaliser des préparations chaudes
- Mettre en œuvre les techniques de cuisson
- Réaliser des préparations en pâtisserie
- Préparer et réaliser les productions culinaires
- Contrôler la production culinaire
- Ajuster ou développer la prestation culinaire

#### ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Techniques de recherche d'emploi
- Construction et suivi du parcours professionnel

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

- Activités pédagogiques en salle de classe
- Travaux pratiques en laboratoire
- Visites professionnelles et intervenants extérieurs
- Cahier de texte numérique
- Livres pédagogiques, centres de ressources

Numéro siret : 794 590 844 000 13