

**MFR****PRO****EN RÉSUMÉ****VERS QUELS MÉTIERS?**

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

**PRÉ-REQUIS, MODALITÉS 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
- Après la 3<sup>ème</sup> : BAC PRO 3 ans
- Après un CAP HCR : BAC PRO 2 ans
- Selon le profil du candidat possibilité de réaliser la formation en 1 an
- Admission après un entretien pour vérifier l'adéquation du projet professionnel et après réception du contrat d'apprentissage signé avec une entreprise
- 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**

- Diplôme de l'Éducation Nationale
- Obtention en Contrôle en cours de formation (CCF)
- Possibilité de valider l'intégralité du Bac Pro ou de valider des blocs de compétences
- 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

**QUELQUES CHIFFRES (1)**

- 90,9 % de réussite à l'examen session juin 2021 (10 reçus sur 11 présentés)
- 100 % de persévérance <sup>(2)</sup> en formation sur l'année scolaire
- 6 mois après la formation : 33 % en poursuite de formation 67 % sur le marché de l'emploi dont :
  - 75 % en emploi
  - 25 % en recherche d'emploi

Mise à disposition de tous les indicateurs sur le site :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

**TARIFS (1)**

- Formation prise en charge dans le cadre de l'apprentissage (OPCO, CNFPT, France Compétences,...)
- Formation continue adulte : financement possible par le Conseil Régional des Pays de la Loire (VISA MÉTIERS) pour le demandeur d'emploi
- Éligible au CPF
- 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,...) nos tarifs sont consultables sur notre site internet : [mfrsaintmichelmontercure.com](http://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.

**BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION****ORGANISATION PÉDAGOGIQUE**

1 an sur 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<sup>ème</sup> 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
- Stagiaire de la formation adulte

**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, les services en restauration
- Communiquer, adapter une démarche commerciale et la relation clientèle.

(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

**SITE DE FORMATION en apprentissage****MFR ST MICHEL MONT MERCURE**

02 51 57 81 81

[mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr](mailto:mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr)[www.mfrsaintmichelmontmercure.com](http://www.mfrsaintmichelmontmercure.com)

Contact : Mme Florence LEMOINE

**SITE DE FORMATION en formation**

continue pour adultes

**MFR ST MICHEL MONT MERCURE**

Contact : Mme Nathalie SOURISSEAU

**LA FORMATION EN MFR**

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

**CONTENUS DE LA FORMATION****COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :**

- C1-1 : Prendre en charge la clientèle
- C1-2 : Entretenir des relations professionnelles
- C1-3 : Vendre des prestations
- C2-1 : Réaliser la mise en place
- C2-2 : Gérer le service
- C2-3 : Servir les mets et des boissons
- C3-1 : Animer une équipe
- C3-2 : Optimiser les performances de l'équipe
- C3-3 : Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats
- C4-1 : Recenser les besoins d'approvisionnement
- C4-2 : Contrôler les mouvements de stock
- C4-3 : Maitriser les coûts
- C4-4 : Analyser les ventes
- C5-1 : Appliquer la démarche qualité
- C5-2 : Maintenir la qualité globale

**ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :**

Technologie, Sciences Appliquées, Pratique Professionnelle, Prévention Santé Environnement, Gestion Appliquée, Mathématiques

**MOBILITE (en contrat d'apprentissage) :**

- Séjour d'activité extérieure 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 Morale et Civique, Anglais, Arts Appliqués, Éducation Physique et Sportive

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES (1)**

- Activités pédagogiques en salle de classe
- Travaux pratiques en laboratoire
- Projets pédagogiques et fils rouges
- Visites professionnelles et intervenants extérieurs
- Cahier de texte numérique
- Livres pédagogiques, centres de ressources
- Entretiens des locaux

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

**MFR**  
CHANGONS LES RÉUSSITES

Numéro siret : 794 590 844 000 13