

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, MODALITÉS D'ACCÈS

- Être âgé de 16 ans ou 15 ans après une classe de 3^{ème}
- Ouvert aux adultes
- Après la 3^{ème} : BAC PRO 3 ans
- Après un CAP Cuisine : 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 ⁽¹⁾

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 : 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

QUELQUES CHIFFRES ^{(1) (3)}

- 100 % de réussite à l'examen session juin 2021 (14 reçus sur 14 présentés)
- 86 % de persévérance ⁽²⁾ en formation sur l'année scolaire
- A 6 mois après la formation :
 - 33 % en poursuite de formation
 - 67 % sur le marché de l'emploi dont :
 - 100 % en 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
- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) nos tarifs sont consultables sur notre site internet : mfrsaintmichelmontmercure.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 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^{ème} 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
- Stagiaire de la formation continue

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Tous types de restaurations collectives ou commerciales
- Traiteur

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 en apprentissage

MFR ST MICHEL MONT MERCURE
02 51 57 81 81
mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr
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 : Organiser la production
- C1-2 : Maîtriser les bases de la cuisine
- C1-3 : Cuisiner
- C1-4 : Dresser et distribuer les préparations
- C2-1 : Entretenir des relations professionnelles
- C2-2 : Communiquer à des fins commerciales
- C3-1 : Animer une équipe
- C3-2 : Optimiser les performances de l'équipe
- C3-3 : Rendre-compte du suivi de son activité et ses résultats
- C4-1 : Recenser les besoins d'approvisionnement
- C4-2 : Contrôler les mouvements de stock
- C4-3 : Maîtriser 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.

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 interventions extérieurs
- Cahier de texte numérique
- Livres pédagogiques, centre de ressources
- Entretiens des locaux



(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