

#### VERS QUELS MÉTIERS ?

- Poste au sein d'un restaurant à vocation gastronomique
- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Responsable de salle

#### PRÉ-REQUIS, MODALITÉS D'ACCÈS

- Être titulaire d'un CAP HCR ou d'un BAC PRO CSR, selon le profil du candidat possibilité de réaliser la formation en 1 an
- Ouvert aux adultes
- 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
- L'épreuve de l'étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) en ponctuel
- Possibilité de valider l'intégralité du BP ou de valider des blocs de compétences
- N°RNCP : 23588 - Certif info : N°84256

#### POURSUITES D'ÉTUDES

- Bac Pro Commercialisation et Service en Restauration (1 an)

#### UN TREMPLIN POUR ...

- Occuper un poste à responsabilité en salle
- Évoluer dans toutes formes et concepts de restauration
- Créer, reprendre ou gérer une entreprise dans le domaine de la restauration

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

- 100 % de réussite à l'examen session juin 2019 (3 reçus sur 3 présentés)
- 100% : taux de persévérance en formation par an
- À 6 mois après la formation :
  - 100 % 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 <sup>(1)</sup>

- 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...) 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, Emilie PACAUD, la faisabilité selon le handicap.



#### 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

## BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

sur  
**1 ou 2**  
ans

### ORGANISATION PÉDAGOGIQUE



#### DURÉE

- Rentrée en septembre
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 14 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 Agricole
- 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

- Restaurant à vocation gastronomique

#### 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

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 agréement

### LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

#### CONTENUS DE LA FORMATION

##### COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- C01 : Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné
- C02 : Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition
- C03 : Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée
- CS1 : Accueillir, prendre en charge et fidéliser le client, en français ou en langue étrangère, de la réservation jusqu'à la prise de congé
- CS2 : Participer à l'élaboration des outils de communication et à la promotion de l'entreprise
- CS3 : Organiser et préparer le service
- CS4 : Conseiller, argumenter, vendre et maîtriser la prestation de service
- G1 : Agir avec un comportement responsable dans le cadre de son activité professionnelle
- G2 : Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe
- G3 : Gérer son parcours professionnel
- G4 : Reprendre ou créer une entreprise

##### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Travaux pratiques
- Technologie Professionnelle, Sciences Appliquées, Gestion Appliquée

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

- Erasmus + : En classe de terminale, mobilité européenne obligatoire de 3 semaines dans une entreprise européenne partenaire

##### ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Expression française et ouverture sur le monde
- Anglais

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

- 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, centre de ressources
- Entretien des locaux

(1) Détails et mise à jour sur 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