

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Poste au sein d'un restaurant à vocation gastronomique
- Chef de partie
- Second de cuisine
- Chef d'équipe en restauration collective
- Chef de production en restauration collective

PRÉ-REQUIS, MODALITÉS D'ACCÈS

- Être titulaire d'un CAP Cuisine ou d'un BAC PRO Cuisine, 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 (1)

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 : 23592 - Certif info : N°84259

POURSUITES D'ÉTUDES

- Mention complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant
- Bac Pro Cuisine (1 an)

UN TREMPLIN POUR...

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

QUELQUES CHIFFRES (1) (3)

- 100% de réussite à l'examen session juin 2021 (9 reçus sur 9 présentés)
 - 91% de persévérance⁽²⁾ en formation sur l'année scolaire
 - 6 mois après la formation :
 - 14 % en poursuite de formation
 - 76 % sur le marché de l'emploi dont :
 - 83 % en emploi
 - 17 % 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 : 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.



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 DE LA CUISINE

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 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

- 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, produire et participer au service des mets, entrées, plats, desserts
- Communiquer et commercialiser

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- C01 : Concevoir les prestations
- C02 : Planifier les prestations
- C03 : Gérer les approvisionnements et les stocks
- P1 : Organiser et gérer les postes de travail
- P2 : Maîtriser les techniques culinaires
- P3 : Organiser le dressage et l'envoi des productions
- G1 : Adopter un comportement professionnel
- G2 : Animer une équipe, diriger un ou plusieurs commis
- 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 (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, centre de ressources
- Entretiens 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

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