

VERS QUELS MÉTIERS?

- Employé de la restauration et de l'hôtellerie : Restaurant, café-brasserie, hôtellerie, résidence médicalisée, maison de retraite, village vacances, parc de loisirs, restauration embarquée (terre, mer, air), hôtellerie de plein air

PRÉ-REQUIS, MODALITÉS D'ACCÈS

- Être âgé de 16 ans ou 15 ans après une classe de 3^{ème}
- Ouvert aux adultes
- Admission après un entretien pour vérifier l'adéquation du projet professionnel et après réception du contrat d'apprentissage signé avec l'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) pour les apprentis
- Possibilité de valider l'intégralité du CAP ou de valider des blocs de compétences
- Pour les candidats titulaires d'un diplôme égal ou supérieur au CAP, dispense des épreuves du domaine général.
- N°RNCP : 31096 - Certif info : N°94559

POURSUITES D'ÉTUDES

- BAC PRO Commercialisation et services en restauration
- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- CAP 1 an Cuisine
- CQP Employé(e) d'étages

UN TREMPLIN POUR...

- Acquérir les techniques fondamentales du métier pour s'insérer dans le métier d'employé dans la restauration, dans les brasseries, dans les hôtels.

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾ ⁽³⁾

- 90,48 % de réussite à l'examen session juin 2021 (19 reçus sur 21 présentés)
- 95 % de persévérance ⁽²⁾ en formation sur l'année scolaire
- 6 mois après la formation :
 - 60 % en poursuite de formation
 - 35 % sur le marché de l'emploi dont :
 - 71 % en emploi
 - 29 % en recherche d'emploi
 - 5 % autres situations (services civiques, santé, congé maternité...)

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.



CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

sur
1 ou 2
ans

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE



DURÉE

- Rentrée en septembre
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 12 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 Agricolture
- 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 adulte

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Tous types de restaurants, brasserie, hôtel avec restauration

ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Participer à la réception des marchandises
- Mettre en œuvre, réaliser, commercialiser et valoriser les prestations de services en hôtel, en café-brasserie, en restaurant
- Respecter les consignes et les règles d'hygiène, de sécurité et d'écocitoyenneté

(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

Numéro siret : 794 590 844 000 13

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 : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- C2 : Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer ses activités
- C3 : Accueillir, prendre en charge renseigner le client et contribuer à la vente
- C4 : Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation
- C5 : Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi
- C6 : Communiquer

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Travaux pratiques, Technologie Appliquée à la profession, Gestion, Sciences Appliquées, Hygiène Alimentaire

MOBILITE (en contrat d'apprentissage) :

- Erasmus + : En CAP 1 an, Mobilité européenne obligatoire de 3 semaines dans une entreprise européenne partenaire
- Erasmus Pro, possibilité de suivre une formation par alternance en Europe pour une durée de 3 mois pendant le parcours CAP.
- Séjour d'activité extérieure (CAP sur 2 ans) d'une semaine en métropole réputée pour sa gastronomie (Paris, Lyon, Bordeaux, Strasbourg, ...)

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- Français, Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique, Mathématiques, Sciences Physiques, Prévention Santé Environnement, Formation SST, Anglais, Education Physique et Sportive, Arts Appliqués.

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