

MFR

PRO

EN RÉSUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS?

- Agent polyvalent
- Employé de cafétéria
- Employé de restauration rapide, collective
- Équipier polyvalent

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 de niveau 3
- Pour les candidats titulaires d'un diplôme égal ou supérieur au CAP, dispense des épreuves du domaine général.
- Possibilité de valider l'intégralité du CAP ou de valider des blocs de compétences
- N°RNCP : 1149 - Certif info : N°108273

POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP Commercialisation et Services en hôtel-café-restaurant.
- CAP Cuisine
- BAC PRO Cuisine
- BAC PRO Commercialisation et services en restauration

UN TREMPLIN POUR...

- Acquérir les techniques fondamentales du métier pour s'insérer dans le métier d'employé dans la restauration collective et rapide.

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾

- La formation débute en septembre 2021, nous ne possédons pas de chiffres sur l'insertion professionnelle pour le moment.

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 PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (rapide, collective, cafétéria)

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

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Restaurant d'entreprise
- Maison de retraite
- Établissement médicalisé
- Établissement scolaire
- Restauration en libre-service
- Restauration rapide

ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires
- Réaliser les opérations préliminaires
- Réalisation de préparations et cuissons simples
- Assembler, dresser et conditionner
- Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente
- Accueillir, informer, conseiller les clients et contribuer à la vente additionnelle
- Assurer le service des clients
- Encaisser les prestations
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production, distribution, vente, consommation et les locaux annexes

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 :

- Bloc production alimentaire
- C1 : Réceptionner et stocker
- C2 : Réaliser des préparations préliminaires
- C3 : Réaliser des préparations et cuissons simples
- C4 : Assembler, dresser, conditionner
- C5 : Mettre en œuvre les opérations d'entretien
- Bloc service en restaurations
- C6 : Mettre en place et réapprovisionner les espaces
- C7 : Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle
- C8 : Assurer le service
- C9 : Encaisser les prestations
- C10 : Mettre en œuvre les opérations d'entretien

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Travaux pratiques avec préparation de productions et service, Environnement Professionnel, Technologie, Hygiène Professionnelle, Sciences de l'Alimentation, Chef d'œuvre.

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 2) : séjour extérieur dans le cadre d'un projet pédagogique.

ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Français, Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique, Mathématiques, Sciences Physiques, Prévention Santé Environnement, Formation SST, Anglais, Education 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



⁽¹⁾ Détails et mise à jour sur le site internet de la MFR ou par téléphone

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