

VERS QUELS MÉTIERS ?

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

PRÉ-REQUIS, DÉLAI 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 ⁽¹⁾

EXAMEN

- Diplôme de l'Éducation Nationale
- Obtention en ponctuel et en contrôle en cours de formation pour E2 Commercialisation et service et E4 Langue Vivante Etrangère
- 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)
- MC Barman / MC Sommellerie

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 ⁽¹⁾ ⁽³⁾

Pas de session récente

TARIFS ⁽¹⁾

- Formation prise en charge dans le cadre de l'apprentissage (OPCO, CNFPT,...)
- 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 : contacter nos référentes handicap pour étudier la faisabilité selon le handicap. Pour l'apprentissage : Mme Line BULTEAU – line.bulteau@mfr.asso.fr – 02.51.57.81.81 Pour la formation des adultes : Mme Nadia GIRAUD – nadia.giraud@mfr.asso.fr - 02.51.57.81.81

- (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



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 Agriculture
- Apprentissage
- 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 agrément

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
- Arts appliqués à la profession

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
- Alternance des apprentissages