

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Poste au sein d'un restaurant à vocation gastronomique
- Chef de partie
- Second de cuisine
- Postes à responsabilités dans toutes formes et concepts de restauration

PRÉ-REQUIS, DELAI 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 ponctuel et en contrôle en cours de formation uniquement pour E2, préparations et productions en cuisine et E4 langue vivante étrangère
- 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 2022 (9 reçus sur 9 présentés)
- 91% de persévérance ⁽²⁾ en formation sur l'année scolaire
- 6 mois après la formation :
 - 38 % en poursuite de formation
 - 62 % sur le marché de l'emploi dont :
 - 100 % en emploi

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...) 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 : 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 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
- Contrat de professionnalisation
- Stagiaire de la formation continue

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
- 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



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

Numéro siret : 794 590 844 000 13