



CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formation par alternance
SAINT-MICHEL-MONT-MERCURE

METIERS DE L'ALIMENTATION
ET DE L'HOTELLERIE-RESTAURATION

Centre de Formation d'Apprentis
Centre de Formation Continue pour Adultes

BAC PRO CUISINE

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse



VERS QUELS MÉTIERS

> Postes dans la restauration commerciale ou la restauration collective, des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration en tant que commis(e), chef(fe) de partie ou Adjoint(e) au (à la) chef(fe) de cuisine, avec de l'expérience chef(fe) ou responsable de production.



DURÉE

2 ans

> Rentrée en septembre
> Entrée permanente possible, tout au long de l'année, nous consulter
> 1350 h sur 2 ans à la MFR



RYTHME DE L'ALTERNANCE

> 1 semaine à la MFR
> 2 à 4 semaines en entreprise



STATUTS



Apprentissage

PRÉ REQUIS - MODALITÉS D'ACCÈS

> Bac pro en 2 ans : avoir le niveau ou titulaire CAP Cuisine Ou issu de Seconde Métiers Hôtellerie Restauration lycée
> Si non titulaire du CAP d'un des 2 métiers du secteur : nous consulter pour une adaptation possible ou non
> Admission après un entretien pour vérifier la cohérence 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 une entreprise
> Le nombre de places est limité en raison de notre capacité d'accueil en laboratoire. Possibilité d'être sur une liste d'attente selon l'ordre d'arrivée des dossiers complets

MODALITÉS D'ÉVALUATION

> Diplôme de l'Éducation Nationale
> Obtention en Contrôle en Cours de Formation (CCF) et Examens ponctuels pour les épreuves de Français, Histoire-Géographie-Enseignement Moral et Civique et PSE
> Possibilité de valider l'intégralité du BAC PRO ou de valider des blocs de compétences
> Pour les candidats titulaires d'un diplôme égal ou supérieur au niveau 4, dispense des épreuves du domaine général.
> N°RNCP : 37910
Date de publication de la fiche : 26/07/2023

UN TREMPLIN POUR ...

> Devenir un professionnel qualifié, dans les activités de cuisine : organisation et production culinaire, communication et commercialisation, animation et gestion d'équipe, gestion des approvisionnements et d'exploitation, démarche qualité. Être capable de s'adapter à tous les secteurs et formes de restauration et exercer une activité salariée en entreprise, en France ou à l'étranger.

POURSUITE DE FORMATION

> CS Desserts de Restaurant
> CS Sommellerie
> BP Arts de la Cuisine sur 1 an

Liste non exhaustive



Formation(s) disponible(s) à la
MFR Saint-Michel-Mont-Mercure

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾

- > 95.45 % de réussite à l'examen session juin 2026 (21 reçus sur 22 présentés)
- > 100 % de taux de persévérance (2)
- > A 6 mois après la formation :
 - 50 % en poursuite de formation
 - 50 % sur le marché de l'emploi dont :
 - 75 % en emploi
 - 25 % en recherche d'emploi
- > 6.75 % de taux de rupture global 2025-2026

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL :

Toutes les entreprises dans tous les secteurs et formes de restauration : restauration commerciale ou restauration collective permettant de réaliser l'ensemble des activités demandées dans la formation.

ACTIVITÉS DU JEUNE EN ENTREPRISE :

- > Organiser son travail
- > Réaliser les différentes productions culinaires
- > Communiquer et participer à la commercialisation
- > Contribuer à l'animation et à la gestion d'équipe
- > Gérer les approvisionnements
- > Contribuer à la gestion de l'exploitation (coût matières, coût de revient, prix de vente ...)
- > S'inscrire dans une démarche qualité en restauration

TARIFS ⁽¹⁾

- > Coût de formation pris en charge par le financeur (accessible sur : <https://www.francecompetences.fr>)
- > Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration ...) accessible sur le site internet : www.mfrsaintmichelmontmercure.com / INSCRIPTION - Les tarifs

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.

Mme Line BULTEAU :

line.bulteau@mfr.asso.fr – 02.51.57.81.81

Mme Elisabeth TRAVERTE :

elisabeth.travert@mfr.asso.fr – 02.51.57.81.81

SITE DE FORMATION

en APPRENTISSAGE et en FORMATION CONTINUE ADULTES

MFR ST MICHEL MONT MERCURE

CONTACT : M. ANTHONY LUMEAU

02 51 57 81 81 – anthony.lumeau@mfr.asso.fr

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

Activités autour des différents blocs de compétences :

> domaine professionnel :

BC01 – Conception et organisation de l'activité de cuisine

BC02 – Gestion de l'activité de restauration

BC03 – Préparation et production de cuisine

> domaine général :

BC04 – Mathématiques

BC05 – Prévention-santé-environnement

BC06 – Langue vivante anglais

BC07 – Français

BC08 – Histoire-Géographie-Enseignement Moral et Civique

BC09 – Arts appliqués et cultures artistiques

BC10 – Education Physique et Sportive

BC12 – Mobilité

Modalités de déroulement :

En présentiel, en situation de travail,

Mobilité Européenne Erasmus + de 3 semaines dans une entreprise partenaire incluse dans le temps de formation obligatoire

Moyens prévus :

> Analyse réflexive de l'expérience vécue en entreprise

> Activités pédagogiques en salle de classe ;

Travaux pratiques en ateliers pédagogiques équipés

> Visites professionnelles et intervenants extérieurs,

pour les parcours 3 ans : séjour d'activités extérieures dans une grande ville ou région française ; Projets pédagogiques transversaux

> Cahier de texte numérique ; Livres pédagogiques ; Equipement numérique mis à disposition

> Equipe de moniteurs pluridisciplinaires

Modalités de suivi :

> Positionnement, évaluations formatives,

> Accompagnement individuel par un moniteur référent: entretien individuel à chaque début de session, rencontres avec l'entreprise (2 fois dans l'année de formation) et la famille ou lieu de vie (1 fois par an).

> Utilisation d'un carnet de liaison entre les différents partenaires (CFA-Entreprise-Famille- Apprenant)

(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

