

BAC PRO SPÉCIALITÉ "MÉTIERS DE LA RESTAURATION" OPTION B : MÉTIERS DE LA CUISINE

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse



VERS QUELS MÉTIERS

> différents postes selon la taille et l'organisation de l'établissement, notamment de Cuisinier, Chef de partie et les emplois qui correspondent au code ROME suivant : - G1602 : Personnel de cuisine

Après une expérience professionnelle, il ou elle pourra accéder progressivement à des postes de plus grandes responsabilités.



DURÉE

3 ans

- > Rentrée en septembre
- > Entrée permanente possible, tout au long de l'année, nous consulter
- > 1850 h sur 3 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 3 ans : être âgé de 16 ans ou 15 ans après une classe de troisième
- > 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 avec 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

UN TREMPLIN POUR ...

> Devenir un professionnel qualifié, capable d'intervenir efficacement dans toutes les étapes de la production culinaire. Il ou elle peut évoluer dans tous types de restauration. Il ou elle peut travailler en autonomie ou collaborer au sein d'une équipe sous la supervision d'un(e) chef(fe) de cuisine, tout en étant assisté(e) par des commis.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- > Diplôme de l'Éducation Nationale
- > Obtention en Contrôle en Cours de Formation (CCF) et examens ponctuels
- > 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 : en cours d'enregistrement
- > Date de publication de la fiche : A venir

POURSUITE DE FORMATION

- > CS Desserts de Restaurant
- > CS Sommellerie
- > BP Arts de la Cuisine sur 1 an
- > BAC PRO Spécialité "Métiers de la restauration", Option A : Métiers du service et de la relation client (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 traditionnelle ou restauration collective permettant de réaliser l'ensemble des activités demandées dans la formation.

ACTIVITÉS DU JEUNE EN ENTREPRISE :

La formation en milieu professionnel a pour objectifs de :

- > Découvrir une entreprise dans son fonctionnement avec la diversité de ses activités liées aux relations avec la clientèle, le personnel et les partenaires ;
- > Intégrer la culture d'entreprise et respecter le cadre réglementaire en vigueur ;
- > S'insérer dans une équipe professionnelle ;
- > Développer et mettre en œuvre des compétences techniques et de gestion d'équipe ;
- > Observer, comprendre et analyser, lors de situations réelles, les différents éléments liés au milieu professionnel ;
- > Appréhender concrètement la réalité des contraintes économiques, humaines et techniques de l'entreprise ;
- > Analyser des situations professionnelles et s'adapter aux diverses demandes de la clientèle ;
- > S'approprier l'accueil, la prise en charge de la clientèle, la démarche commerciale et la relation client ;
- > Mobiliser les connaissances associées dans l'exercice de ses activités
- > Développer des compétences psychosociales

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 :

- Bloc n° 1 - Communiquer, animer et coordonner une équipe en intégrant les évolutions sociétales, environnementales et digitales
- Bloc n° 2 - Gérer l'exploitation en incluant les transitions sociétales, environnementales et digitales
- Bloc n° 3 B - Organiser et réaliser des productions culinaires en intégrant les évolutions sociétales, environnementales et digitales

> domaine général :

- Bloc n° 4 - Economie-droit
- Bloc n° 5 - Mathématiques ;
- Bloc n° 6 - Prévention-santé-environnement ;
- Bloc n° 7 - Langue vivante A
- Bloc n° 8 - Langue vivante B
- Bloc n° 9 - Français
- Bloc n° 10 - Histoire-Géographie-Enseignement Moral et Civique ;
- Bloc n° 11 - Arts appliqués et cultures artistiques ;
- Bloc n° 12 - Education Physique et Sportive ;
- Bloc facultatif - Mobilité

Erasmus+

Enrichit les vies, ouvre les esprits.

Modalités de déroulement :

En présentiel, en alternance, 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 ; équipement numérique mis à disposition
- > Équipe 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

(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

