

BAC PRO SPÉCIALITÉ

"METIERS DE LA RESTAURATION"

OPTION A : METIERS DU SERVICE ET DE LA RELATION CLIENTS

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse



VERS QUELS MÉTIERS

> Le ou la diplômé(e) peut accéder, en fonction de la taille et de l'organisation de l'établissement, aux postes de :

- Chef de rang et aux emplois correspondant au code ROME suivant : - G1803 : Service en restauration

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 en Centre de Formation



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
- > 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 et spécialisé dans les activités liées à la relation client, à la commercialisation et au service en restauration, tant en français qu'en langues étrangères et dans tous types de restauration.

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 la publication de la fiche : A venir

POURSUITE DE FORMATION

- > CS Sommellerie
- > BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration en 1 an
- > BAC PRO Spécialité "Métiers de la restauration", Option B : Métiers de la cuisine (sur 1 an)


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

Liste non exhaustive

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾

- > 88.89 % de réussite à l'examen session juin 2026 (8 reçus sur 9 présentés)
- > 88.89 % de taux de persévérance ⁽²⁾
- > 6 mois après la formation :
 - 20 % en poursuite de formation
 - 70 % sur le marché de l'emploi dont :
 - 86 % en emploi
 - 14 % en recherche d'emploi
 - 10 % autres situations (services civiques, santé, congé maternité ...)

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL :

Toutes les entreprises dans tous les secteurs et formes de restauration commerciale 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 A - Organiser et réaliser des prestations de service 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

Modalités de déroulement :

En présentiel, en alternance, mobilité Européenne Erasmus + de 3 semaines dans une entreprise partenaire incluse dans le temps de formation obligatoire.

Erasmus+
Enrichit les vies, ouvre les esprits.

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

