



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

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (rapide, collective, cafétéria)

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse



VERS QUELS MÉTIERS

- > Agent polyvalent
- > Employé(e) de cafétéria
- > Employé(e) de restauration rapide, collective
- > Équipier(ère) polyvalent



DURÉE

1 an

- > Rentrée en septembre
- > 12 semaines par an en centre de formation
- > 35 semaines en entreprise



RYTHME DE L'ALTERNANCE

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



STATUTS



Apprentissage

PRÉ REQUIS - MODALITÉS D'ACCÈS

- > Être titulaire d'un diplôme au moins de niveau 3 car parcours sur 1 année. Si issu d'autre parcours : 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
- > 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 ...

Exercer dans différents secteurs de la restauration;

- > Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.
- > Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.
- > Accueillir conseiller le client
- > Prendre et préparer la commande.
- > Procéder à l'encaissement des prestations, assurer des opérations d'entretien

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- > Obtention en contrôle en cours de formation – Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3
- > Pour les candidats titulaires d'un diplôme égal ou supérieur au CAP, dispense des épreuves du domaine général.
- > Possibilité de valider l'intégralité du CAP ou de valider des blocs de compétences
- > N°RNCP: 42120
- <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42120/>
- Date de publication de la fiche : 02/04/2026

POURSUITE DE FORMATION

- > BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration
- > CAP Commercialisation et Services en hôtel-café-restaurant.
- > BAC PRO Cuisine
- > CAP Cuisine
- > CAP Boulangerie
- > CAP Pâtisserie
- > CQP Crêpier
- > CQP Pizzaiolo

Liste non exhaustive



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

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾

- > 75 % de réussite à l'examen session juin 2026 (3 reçus sur 4 présentés)
- > 100 % de taux de persévérance (2)
- > 6 mois après la formation :
 - 14,3 % en poursuite de formation
 - 71,4 % sur le marché de l'emploi dont :
 - 80 % en emploi
 - 20 % en recherche d'emploi
 - 14,3 % autres situations (services civiques, santé, congé maternité ...)

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- > Restaurant d'entreprise
- > Maison de retraite
- > Établissement médicalisé
- > Établissement scolaire
- > Restauration en libre-service
- > Restauration rapide

ACTIVITÉS DU JEUNE EN ENTREPRISE :

- > Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires
- > Réaliser les opérations culinaires simples, dans le respect des règles d'hygiène
- > Assembler, dresser et conditionner
- > Réapprovisionner les espaces de distribution, de vente
- > Accueillir, informer, conseiller les clients et contribuer à la vente additionnelle
- > Servir les clients et encaisser les prestations
- > Entretien des locaux et espace de vente

TARIFS ⁽¹⁾

- > Coût de formation prise 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 de deux blocs de compétences :

- > Bloc n° 1 Production alimentaire
 - Réceptionner et stocker les produits alimentaires et non alimentaires
 - Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires
 - Réaliser des préparations et des cuissons simples
 - Assembler, dresser et conditionner les préparations alimentaires
 - Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production
- > Bloc n° 2 Service en restauration
 - Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation
 - Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle
 - Assurer le service des clients ou convives
 - Encaisser les prestations
 - Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

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 ; 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

