



L'employé en cuisine ou en service

La formation MAN (Mise À Niveau) est une année de transition en vue de passer le BTS MHR (métiers de l'hôtellerie et de la restauration). Cette formation s'adresse aux bacheliers de filières générales, technologiques et professionnelles non hôtelières.

Le candidat a le choix de son métier (cuisine ou service en salle). À l'issue de l'année, il passera un Bac Professionnel commercialisation et services en restauration ou un Bac Professionnel cuisine..

Objectifs de la formation

La formation MAN (Mise À Niveau) Restauration permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Développer une culture professionnelle et une ouverture sur le monde de l'hôtellerie restauration,
- Initier aux concepts et aux techniques relatifs aux domaines de la restauration,
- Donner les bases indispensables à l'acquisition des compétences qui seront développées en section de technicien supérieur «Management en hôtellerie restauration»,
- Développer sa capacité d'adaptation en développant son autonomie.

Contenu de la formation

Enseignements techniques et professionnels

- Prévention santé environnement
- Langues vivantes (anglais, espagnol)

Enseignements techniques et professionnels

- Environnement économique juridique et social
- Gestion
- Pratique de cuisine
- Pratique de restaurant
- Sciences appliquées
- Technologie de cuisine
- Technologie de restauran

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 20 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 32 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



Lieux de formation

Vannes



Prérequis

Être titulaire au minimum d'un diplôme de niveau 4 (Bac ou Brevet professionnel)



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre. Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Validation

Bac Pro Cuisine ou Bac Pro Commercialisation et services en restauration, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 4, inscrit au RNCP*



Durée

A minima 700h, parcours en 1 an



Type de contrat

Alternance



Frais de formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

100 % Taux de réussite aux examens***

100 % Taux de satisfaction****

100 % Taux d'insertion***** dont 100% en poursuite d'étude**

14,3 % Taux de rupture***

**QUALITÉS & PROFIL REQUIS**

Capacité d'organisation
 Capacité à mémoriser
 Capacité à travailler en équipe
 Bonne condition physique
 Créatif et curieux
 Capacité d'adaptation

**ENTREPRISES CONSEILLÉES**

Restaurant gastronomique
 Restaurant traditionnel
 Bistrot
 Brasserie
 Restaurant ouvrier
 Restaurant collectif
 Nous consulter

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situations
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Restaurant d'application
- Salles de formation
- Centre de ressources

**POURSUITES D'ÉTUDES**

Au sein de notre CMA Formation Bretagne
 • BTS Management en hôtellerie restauration
 D'autres poursuites d'étude sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

- Employé dans la restauration, café, brasserie et de hôtellerie

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES****EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOUGÈRES

cmaformation-fougeres@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10