



Ecole des métiers de Bouche

« J'aime apporter du bonheur.

Je parle d'effet miroir :

Un client heureux rend

un personnel heureux ! »

François PIPALA



OBJECTIFS

Venez découvrir une formation totalement repensée pour un métier en pleine évolution. Nouvelles tendances de consommation, individualisation de l'expérience du consommateur, devenez des créateurs d'ambiance pour des clients en quête de bien-être. Service à la Française de grande tradition, bistronomie, brasserie, mais aussi accueil hôtelier : réinventons ensemble les codes de l'hospitalité !

POURQUOI CHOISIR LA MFR DE BALAN ?

- o Temps d'accompagnements
- o Equipements modernes et performants
- o Bar et restaurant d'application labellisés « GREEN FOOD »
- o Chambres d'application
- o Trophée du meilleur espoir

DURÉE ET RYTHME DE LA FORMATION

Cette formation diplômante, en apprentissage, s'adresse aux jeunes de 15 à 29 ans (sans limite d'âge pour les RQTH). Elle se déroule sur deux années scolaires avec 13 semaines d'école par an (455h).

Tél : 04 78 06 16 03

Plus d'informations et tarifs sur mfr-balan.fr



53 Rue Centrale 01 360 BALAN - 04.78.06.16.03
mfr.balan@mfr.asso.fr - mfr-balan.fr



ET APRÈS ?

- o Autre CAP (en 1 an)
- o Mention complémentaire (en 1 an)
- o Bac Professionnel (en 2 ans)
- o Brevet professionnel (en 2 ans) ...

...Les opportunités sont nombreuses !

MODALITÉS D'ÉVALUATION

L'évaluation se déroule dans le cadre habituel des enseignements (CCF) et en entreprise durant la période de formation.

ACCÉSSIBILITÉ AUX PERSONNES PORTEUSES DE HANDICAP

Infrastructure connectée, innovante, modulable et ergonomie adaptée aux personnes handicapées.
Etablissement aux normes PMR requises.
Habilité H+

MÉTHODES MOBILISÉES

Pédagogie de l'alternance spécifique aux MFR et reposant sur le milieu socio-professionnel.
Accompagnement social, scolaire et professionnel individualisé.

MODALITÉS ET DÉLAI D'INSCRIPTION

Entretien individuel afin de vérifier la motivation et le projet professionnel du candidat.
Adhésion à l'association (100€/an).
Inscription possible toute l'année.

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ-REQUIS

Ce CAP se prépare en 2 ans après la 3e, ou 1 an après un premier diplôme (autre CAP, bac professionnel...) ou une seconde professionnelle.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement général

Expression française : 52h
Histoire/Géographie : 26h
Langue vivante : 52h
Arts appliqués : 52h
Mathématiques/Sciences : 78h
Education physique et sportive : 52h
Co-intervention : 52h
Chef d'oeuvre : 26h

Enseignement professionnel

Travaux pratiques : 130h
Technologie professionnelle : 104h
Sciences appliquées : 52h
Gestion appliquée : 52h
Gestion d'alternance : 130h
Protection Santé Environnement : 52h

TARIFS

Coût pédagogique intégralement pris en charge par les OPCO partenaires.
Coût de la pension complète : 110€ par semaine de formation
Coût de la demi-pension : 30€ par semaine de formation