



## 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 généraux

- 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 restaurant

## Modalités d'organisation

Par année de formation

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



## Campus

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.



## Durée

A minima 700h, parcours en 1 an



## Validation

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



## Type de contrat

Alternance



## Frais 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 % /  
100 %  
Taux de  
réussite aux  
examens\*\*

100 % /  
66,7 %  
Taux de  
satisfaction\*\*

100 % /  
83,3 %  
Taux  
d'insertion\*\*\*,  
dont 100% / 0%  
en poursuite  
d'étude\*\*

14,3 % /  
20,7 %  
Taux de  
rupture\*\*

## Qualités & profils 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

## Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional 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.

## Modalités pédagogiques & évaluation

- 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 campus
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au campus
- 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 CFA

- BTS Management en hôtellerie restauration

D'autres poursuites d'étude sont possibles. Consultez le site de [l'Onisep](https://www.onisep.fr)

## Perspectives professionnelles

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

## Contactez les campus

### Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC

02 96 76 27 37

[conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr](mailto:conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr)

### Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN

02 96 76 27 27

[conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr](mailto:conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr)

### Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER

02 98 76 46 35

[campusquimper@cma-bretagne.fr](mailto:campusquimper@cma-bretagne.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Montgolfier - 35170 BRUZ

02 99 05 45 55

[fdm.recrutement@cma-bretagne.fr](mailto:fdm.recrutement@cma-bretagne.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES

02 99 05 45 55

[fdm.recrutement@cma-bretagne.fr](mailto:fdm.recrutement@cma-bretagne.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO

02 99 05 45 55

[fdm.recrutement@cma-bretagne.fr](mailto:fdm.recrutement@cma-bretagne.fr)

### Campus de Vannes

10 Boulevard des Îles - 56000 VANNES

02 97 63 95 10

[conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr](mailto:conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr)

