



www.mfr-laroque.com

tél. 04 92 66 41 15
mfr.ventavon@mfr.asso.fr
www.mfr-ventavon.com

CYCLE ORIENTATION 4^{ème} ET 3^{ème}
MÉTIERS DE BOUCHE
MÉTIERS DU TOURISME
MÉTIERS DU PAYSAGE



www.mfr-laroque.com



ORIENTATION

4^{ème} ET 3^{ème} DE L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

- Construire son orientation et son projet professionnel
- Découvrir les métiers dans des secteurs professionnels axés sur 3 stages parmi 4 thèmes : Accueil/Vente, Cadre de Vie-Activités de Restauration, Transformation de Produits Agricoles et Aménagement et valorisation de l'espace.
- Développer l'autonomie, l'esprit d'analyse et se construire au travers d'une vie en collectivité

Formations par apprentissage
CAP, CAPa

FORMATION PAR ALTERNANCE : 17 semaines par an en centre de formation et 21 semaines en stage.



NOS FORMATIONS

MÉTIERS DE BOUCHE PAR APPRENTISSAGE

FORMATION PAR ALTERNANCE : 12 semaines de formation par an au CFA et 40 semaines en entreprise.

CAP CUISINE

NIVEAU 3

OBJECTIFS

- Organisation de la production de cuisine
- Préparation et distribution de la production de cuisine

DÉBOUCHÉS

- Poursuites d'études : Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant, Brevet Professionnel Arts de la Cuisine
- Insertion professionnelle : Commis de cuisine, cuisinier en restauration collective...



CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

NIVEAU 3

OBJECTIFS

- Organiser des prestations en hôtels, cafés-brasseries, restaurants
- Accueillir, commercialiser et réaliser des prestations de services en hôtels, cafés-brasseries, restaurants

DÉBOUCHÉS

- Poursuites d'études : Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration...
- Insertion professionnelle : Employé de restaurant, serveur, barman, employé d'étage ...

CAP PÂTISSIER

NIVEAU 3

OBJECTIFS

- Production de petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- Production d'entremets et petits gâteaux

DÉBOUCHÉS

- Poursuites d'études : CS Pâtisserie de Boutique, CS Techniques du Tour en Boulangerie et en Pâtisserie
- Insertion professionnelle : Pâtissier



BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE

NIVEAU 4

OBJECTIFS

- Conception et organisation de prestations de restauration
- Préparation et production en cuisine
- Gestion de l'activité de restauration

DÉBOUCHÉS

- Poursuites d'études : Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant, BTS Management en Hôtellerie Restauration option B : Management d'Unité de Production Culinaire...
- Insertion professionnelle : Chef de partie, Second de cuisine, Chef d'équipe ou chef de production en restauration collective...

BREVET PROFESSIONNEL ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

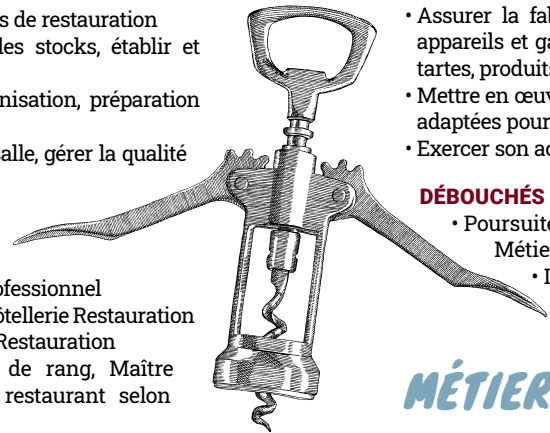
NIVEAU 4

OBJECTIFS

- Concevoir et planifier les prestations de restauration
- Gérer les approvisionnements et les stocks, établir et entretenir une relation client
- Réaliser les mises en place : organisation, préparation du service
- Vendre et assurer la prestation de salle, gérer la qualité en restauration, animer une équipe

DÉBOUCHÉS

- Poursuites d'études : Brevet Professionnel Barman, Brevet Professionnel Sommelier, BTS Management en Hôtellerie Restauration option A : Management d'Unité de Restauration
- Insertion professionnelle : Chef de rang, Maître d'hôtel, Adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement



CERTIFICAT DE SPECIALISATION CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

NIVEAU 3

OBJECTIFS

- Participer aux achats, réceptionner, contrôler les livraisons et les stocks
- Organiser son poste de travail, assurer les prestations, contrôler les fabrications
- Effectuer les mises en place, argumenter et déguster les desserts
- Orienter les ventes, participer à des actions de promotion et d'animation

DÉBOUCHÉS

- Poursuites d'études : Brevet Professionnel Arts de la cuisine
- Insertion professionnelle : Chef de partie Cuisinier spécialisé dessert

CERTIFICAT DE SPECIALISATION PATISserie DE BOUTIQUE

NIVEAU 3

OBJECTIFS

- Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches
- Optimiser la production en pâtisserie

DÉBOUCHÉS

- Poursuites d'études : Brevet de Maitrise ou Brevet Technique des Métiers Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier Traiteur
- Insertion professionnelle : Tourier, entremétier, fournier, glacier, chocolatier, confiseur et pâtissier en restauration.

CERTIFICAT DE SPECIALISATION TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET EN PÂTISSERIE

NIVEAU 3

OBJECTIFS

- Assurer la fabrication et la transformation de toutes les pâtes et des appareils et garnitures les plus courants pour réaliser des viennoiseries, tartes, produits feuilletés sucrés et salés
- Mettre en œuvre les techniques et utiliser les matières premières les plus adaptées pour optimiser, suivre et mettre en valeur la production
- Exercer son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

DÉBOUCHÉS

- Poursuites d'études : Brevet de Maitrise ou Brevet Technique des Métiers Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier Traiteur
- Insertion professionnelle : Tourier, entremétier, fournier, glacier, chocolatier, confiseur et pâtissier en restauration.

MÉTIER DU TOURISME PAR APPRENTISSAGE

TITRE PROFESSIONNEL ANIMATEUR LOISIR TOURISME

OBJECTIFS

- Contribuer à la conception d'animations loisirs dans un établissement touristique
- Animer des activités de journées et de soirées

DÉBOUCHÉS

- Poursuites d'études : BP JEPS Loisirs Tous Publics
- Insertion professionnelle : Animateur polyvalent, d'activités culturelles et ludiques, de journée et de soirée, d'enfants et adolescents, évènementiel...



MÉTIERS DU PAYSAGE

CAPa JARDINIER PAYSAGISTE

NIVEAU 3

SOUS STATUT SCOLAIRE ET PAR APPRENTISSAGE

OBJECTIFS

- Aménager et entretenir les jardins privés ou les espaces publics,
- Effectuer la plantation des végétaux, l'engazonnement, mise en place de systèmes d'arrosage...
- Assurer la maintenance des aménagements et des espaces végétalisés et l'entretien des matériels utilisés.



DÉBOUCHÉS

- Poursuites d'études : Technicien en Jardins et Espaces Paysagers, Bac Pro ou Brevet Professionnel Aménagements Paysagers
- Insertion professionnelle : Ouvrier d'entreprise paysagère, agent d'entretien des parcs et jardins, Jardinier paysagiste/ des espaces verts...

FORMATION PAR ALTERNANCE :

APPRENTISSAGE : 12 semaines de formation par an au CFA et 40 semaines en entreprise
STATUT SCOLAIRE : 14 semaines de formation par an au CFA et 38 semaines en entreprise

TECHNICIEN EN JARDINS ET ESPACES PAYSAGERS

NIVEAU 4

PAR APPRENTISSAGE

OBJECTIFS

- Réaliser les travaux d'entretien et de création, organiser des chantiers en cohérence avec les enjeux environnementaux
- Participer au fonctionnement global de l'entreprise ou du service du paysage

DÉBOUCHÉS

- Insertion professionnelle : Jardinier, paysagiste, ouvrier qualifié du paysage/jardin espaces verts, ouvrier spécialisé entretien/création/paysage, chef d'équipe paysage...

FORMATION PAR ALTERNANCE : 16 semaines de formation par an au CFA et 36 semaines en entreprise