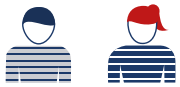
LES ÉTAPES D'UN RECRUTEMENT RÉUSSI



Je suis un garçon

Je suis une fille

NATIONALITÉ FRANÇAISE

NIVEAU 3e À BAC +5 DE 16 À 30 ANS

1

Internet et réseaux sociaux — Échange avec un marin — Salons et forums — Infos école

PREMIER CONTACT AVEC LA MARINE NATIONALE

Je découvre que la Marine recrute.

2

PREMIÈRE RENCONTRE AVEC UN CONSEILLER

Je me renseigne sur les métiers, les formations et le processus de recrutement.

3

OUVERTURE DU DOSSIER DE CANDIDATURE

Je souhaite m'engager, je réunis l'ensemble des documents administratifs.

4

ENTRETIEN DE PRÉSÉLECTION

L'entretien détermine la poursuite du processus de candidature pour un métier ou pour une spécialité.

5

TESTS D'APTITUDE

Examens médicaux + tests d'anglais, d'aptitude sportive et psychologique.

6

ACCEPTATION DU DOSSIER

J'apprends que ma candidature est acceptée par la Marine nationale.

7

FORMATION MILITAIRE + FORMATION MÉTIER

Je rejoins l'équipage de la Marine nationale.

8

Forces sous-marines

Force d'action navale

Force de l'aéronautique navale

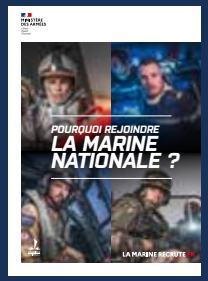
Force des fusiliers marins et commandos

AFFECTATION EN UNITÉ

Chaque année, la Marine nationale recrute 4 000 jeunes, du niveau 3e à bac +5, de 16 à 30 ans, dans 80 métiers.
Prenez rendez-vous avec un conseiller dans le bureau de recrutement le plus proche de chez vous.

80 MÉTIERS ET 4000 POSTES ACCESSIBLES À TOUS

À VOIR AUSSI...



LE GUIDE GÉNÉRIQUE

LE GUIDE DOMAINE DE LA RESTAURATION

LA MARINE RECRUTE.FR

Scannez ce QR Code et prenez rendez-vous avec un conseiller en recrutement

Service de recrutement de la Marine - ne pas jeter sur la voie publique

MINISTÈRE DES ARMÉES

Liberté
Égalité
Fraternité

LA FORMATION

Concrétisation du partenariat original conclu depuis plusieurs années entre le Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse et la Marine, les bacs professionnels en partenariat avec la Marine nationale proposent d'enrichir le cursus classique de formation par une dimension maritime dans la filière suivante :

- **Le bac professionnel Commercialisation et services en restauration (CSR)**

Adapté aux besoins de la Marine, ce bac professionnel forme tous les candidats à une polyvalence professionnelle puis à une spécialisation dans un métier choisi au sein de la Marine nationale.

Les formations aux baccalauréats professionnels avec option « Marine » s'adressent à tous les candidats recherchant un engagement dans ces filières et répondant aux conditions requises à l'engagement dans la Marine :

- **Nationalité française**
- **Casier judiciaire vierge**
- **Être en règle vis-à-vis des obligations du service national**

Aide financière

Vous souhaitez vous engager dans la Marine pour une durée minimum de 3 ans à l'issue de votre bac professionnel Restauration ?

La Marine propose une bourse de 1700 euros par an (première et terminale) à une quinzaine de candidats éligibles !

Scannez ce QR Code et retrouvez la liste des établissements scolaires proposant ces filières.

LE PARCOURS

La durée totale du cursus est celle du baccalauréat professionnel (3 ans). À cette occasion, les élèves découvrent la Marine et la richesse de ses filières tout en étant préparés à leur futur métier :

• Ils complètent le programme de formation par un enseignement « spécifique Marine ».

• Ils effectuent une partie de leurs stages pratiques et professionnels (en classes de première et de terminale) dans la Marine.

- En première : deux semaines d'initiation et d'information dans une unité de la Marine dans le cadre d'un stage découverte à l'École des Spécialités du Commissariat des Armées (ESCA) et à l'École des matelots et des mousses de Querqueville.
- En terminale : quatre semaines de stage de mise en situation à bord d'une unité de la Marine nationale.

Tout au long de leur scolarité, ils sont suivis individuellement par un marin du bureau Marine du CIRFA de proximité.

Après l'obtention du bac, engagement possible en tant que quartier-maître de la flotte ou admission à l'École de maistrance.

En parallèle de l'année de terminale, un parcours de sélection est également proposé aux élèves désireux de s'engager dans la Marine.

FOCUS SUR L'ÉCOLE DES SPÉCIALITÉS DU COMMISSARIAT DES ARMÉES (ESCA)

L'ESCA est une école interarmées du Commissariat des armées. Ici, vous pouvez acquérir les connaissances de base en restauration et hôtellerie, vous perfectionner dans les prestations de service en hôtel et distribution, et en production culinaire et assemblage de mets.

LES PERSPECTIVES D'AVENIR

À la fin de leur scolarité, en fonction de leurs résultats et de leurs aptitudes, les élèves peuvent accéder à un engagement dans la Marine (École de maistrance ou Quartier-maître et matelot de la flotte).

Les élèves sont ainsi orientés vers un des métiers du domaine d'emploi de la restauration le plus adapté à leurs aptitudes et aspirations.

Après une formation spécifique au sein de la Marine, ils seront affectés sur des bâtiments de surface, des sous-marins ou des bases à terre.

TÉMOIGNAGES

« En rejoignant cette formation, j'ai la chance d'allier l'utile à l'agréable : j'apprends les techniques de restauration tout en découvrant l'univers de la Marine que j'espère rejoindre une fois mon Bac en poche. C'est un véritable tremplin professionnel.»

Lise, 18 ans, Ben Terminale BAC PRO RESTAU à Béziers

« Le service restauration est une spécialité polyvalente où l'on passe de la cuisine au service en passant par la gestion des stocks alimentaires. Grâce à mon bac pro Restauration et à ma formation en interne dans la Marine, je dispose de toutes les qualités requises pour mener à bien les missions qu'on me confie. »

Tancrède, 20 ans, BAC PRO RESTAU – Matelot Restaurateur à bord de la frégate de défense aérienne Forbin

4
LYCÉES PARTENAIRES