

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Boulanger, pâtissier

PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Être âgé de 16 ans ou 15 ans après une classe de 3^{ème}, compléter une fiche de renseignements pour valider les pré-requis.
- Après la 3^{ème} : BAC PRO 3 ans
- Après un CAP Boulanger ou un CAP Pâtissier : BAC PRO 2 ans
- Après une MC Boulangerie spécialisée ou MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie, spécialisée : ouvert aux adultes
- Selon le profil du candidat possibilité de réaliser la formation en 1 an
- Un entretien sera proposé pour vérifier l'adéquation de la formation avec le projet professionnel
- Avoir signé un contrat avec une entreprise
- Détails des modalités d'accès ⁽¹⁾

EXAMEN

- Diplôme de l'Éducation Nationale
- Obtention en Contrôle en cours de formation (CCF)
- Examens ponctuels en Français, Histoire-Géographie, EMC, PSE
- N°RNCP : 7068 - Certif info : N°62812

POURSUITES D'ÉTUDES

- BP Boulanger
- MC Pâtissier, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées
- MC Boulangerie spécialisée
- CAP Chocolatier

UN TREMPLIN POUR...

Pour accéder au poste :

- d'artisan boulanger, pâtissier
- chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente
- chef de laboratoire
- responsable technique ou commercial de production
- responsable dans les industries agroalimentaires

QUELQUES CHIFFRES ^{(1) (3)}

- 95% de réussite à l'examen session juin 2019 (soit 19 jeunes sur 20)
- 95% : taux de persévérance en formation par an ⁽²⁾
- À 6 mois après sortie de formation : 73% de taux d'emploi dont 100% travaillent dans le secteur professionnel lié à la formation 6% en poursuite d'étude

TARIFS ⁽¹⁾

- Formation prise en charge dans le cadre de l'apprentissage (OPCO, CNFPT, France Compétences,...)
- Possibilité de prise en charge des coûts pédagogiques en fonction des statuts pour les adultes
- Pour plus de détails, nous consulter
- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) nous consulter.

ACCESSIBILITÉ HANDICAP



Bâtiments aux normes d'accessibilités aux personnes à mobilité réduite.
Accessibilité à la formation : nous consulter pour étudier avec notre référent handicap la faisabilité selon le handicap



SITE DE FORMATION

MFR ST MICHEL MONT MERCURE
02 51 57 81 81
mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr
www.mfrsaintmichelmontmercure.com

BAC PRO BOULANGER PÂTISSIER

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

sur
1 an
2 ans
ou 3 ans

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- S'intégrer dans l'équipe
- Faire preuve de curiosité professionnelle et de motivation
- Gérer et optimiser la production et le travail en équipe
- Gérer les approvisionnements et utiliser rationnellement les matières premières
- Respecter les règles d'hygiène, de santé et de sécurité
- Adopter un comportement écoresponsable
- Gérer un commis
- Réaliser des mélanges et appareils de base, pétrir les pâtes.
- Mettre en œuvre et assembler les produits
- Conduire les fermentations, les mises au point et les cuissons
- Présenter, valoriser les produits, décorer
- Contrôler les produits de commercialisation
- Être capable de proposer des améliorations, des innovations et des solutions lorsqu'il y a des anomalies
- Assurer une démarche qualité
- Communiquer en interne, avec des tiers
- Commercialiser les produits et conseiller les clients

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Technologie, sciences appliquées, techniques de fabrication, prévention santé environnement

MOBILITÉ INTERNATIONALE :

- Voyage d'étude en seconde BAC PRO d'une semaine dans une métropole réputée pour sa gastronomie.
- Erasmus + : En classe de terminale, mobilité européenne obligatoire de 3 semaines dans une entreprise européenne partenaire

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- Gestion appliquée, mathématiques, français, histoire-géographie, éducation civique, anglais, arts appliqués, éducation physique et sportive.

MODALITÉ PÉDAGOGIQUES ⁽¹⁾



DURÉE

- Rentrée en septembre
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 3 ans en sortie de 3^{ème} ou 2 ans en sortie de cursus de niveau 3 dans le domaine du boulangerie pâtisserie
- En classe de seconde – 500 heures de formation
- En classe de première – 675 heures de formation
- En classe de terminale – 675 heures de formation



RYTHME D'ALTERNANCE

- 1 semaine à la MFR
- 2 semaines en entreprise



STATUTS

- Scolaire Ministère Agriculture
- Apprentissage
(Prise en charge par les OPCO d'une partie des frais d'hébergement et de restauration)
- Contrat de professionnalisation
- Autres (ex : formation pour adultes...)

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Boulangerie, pâtisserie artisanale
- Grande et moyenne surface
- Industrie agroalimentaire ayant un laboratoire expérimental

ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Adopter un comportement professionnel en s'intégrant dans l'équipe, en respectant les règles d'hygiène, de santé et de sécurité
- Adopter un comportement écoresponsable
- Gérer les approvisionnements
- Transformer et fabriquer les produits en boulangerie et en pâtisserie
- Présenter les fabrications
- Communiquer et commercialiser

⁽¹⁾ Détails et mise à jour le site Internet de la MFR

⁽²⁾ Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire

⁽³⁾ Les chiffres concernent la dernière année scolaire