

### VERS QUELS MÉTIERS?

- Ouvrier boulanger hautement qualifié
- Responsable de production
- Formateur, démonstrateur
- Chef d'entreprise ou gérant

### PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Être âgé de 16 ans ou 15 ans après une classe de 3<sup>ème</sup>, compléter une fiche de renseignements pour valider les pré requis.
- Ouvert aux adultes
- Un entretien sera proposé pour vérifier l'adéquation de la formation avec le projet professionnel
- Avoir signé un contrat avec une entreprise
- Être titulaire d'un CAP Boulanger ou d'une MC Boulangerie Spécialisée d'un BAC PRO Boulanger Pâtissier, selon le profil du candidat
- Possibilité de réaliser la formation en 1 an
- Détails des modalités d'accès <sup>(1)</sup>

### EXAMEN

- Diplôme de l'Éducation Nationale
- Examens ponctuels pour les épreuves du domaine professionnel
- Contrôle en Cours de Formation (CCF) en gestion appliquées
- N°RNCP : 45022108 - Certif info : N°77210

### POURSUITES D'ÉTUDES

- BAC PRO boulanger – pâtissier (1 an)

### UN TREMPLIN POUR...

- Maîtriser des techniques professionnelles en optimisant la production dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Maîtriser les calculs liés aux coûts de production suivant les critères qualités de l'entreprise.
- Animer et manager une équipe
- Créer, reprendre et gérer une entreprise de la boulangerie

### QUELQUES CHIFFRES <sup>(1) (3)</sup>

- 71% de réussite à l'examen session juin 2019 (soit 5 jeunes sur 7)
- 100% : taux de persévérance en formation par an <sup>(2)</sup>
- À 6 mois après sortie de formation : 86% de taux d'emploi dont 100% travaillent dans le secteur professionnel lié à la formation

### TARIFS <sup>(1)</sup>

- 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



## BP BOULANGER

### ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

sur  
**1 ou 2**  
ans

#### DURÉE

- Rentrée en septembre
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 12 semaines par an en centre de formation
- 35 semaines en entreprise

#### 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
- Tout type d'entreprises justifiant d'un fournil de fabrication des produits variés de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère

#### ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Gérer les approvisionnements, déterminer les besoins, réceptionner, stocker et préparer des matières d'œuvres nécessaires au poste de travail.
- Gérer et optimiser la production et le travail en équipe
- Maîtriser les différents « process » de panification et de production boulangère.
- Présenter, valoriser les produits, décorer
- Assurer une démarche qualité en appliquant les règles d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés et alimentaire
- Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution

#### SITE DE FORMATION

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

### LA FORMATION EN MFR

*Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat*

#### OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

##### COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- Adopter un comportement professionnel dans le respect de l'hygiène, de la sécurité, dans l'organisation et la tenue du poste de travail et dans la manipulation des matières premières.
- Conduire un commis.
- Fabriquer des pains de tradition et autres pains, réaliser de la PLF, de la pâte à brioche.
- Confectionner une pièce de décor en variant les techniques avec dextérité.
- Maîtriser son organisation.
- Réaliser une argumentation commerciale du pain nutrition.
- Assurer une qualité de finition et gustative des pains, des viennoiseries, des sandwichs et tartines.
- Réaliser et présenter une pièce de buffet

##### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Travaux pratiques
- Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée.

##### MOBILITÉ INTERNATIONALE :

- Erasmus + : En classe de terminale, mobilité européenne obligatoire de 3 semaines dans une entreprise européenne partenaire

##### ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Expression française et ouverture sur le monde
- Anglais

##### MODALITÉ PÉDAGOGIQUES <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> Détails et mise à jour le site Internet de la MFR  
<sup>(2)</sup> Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire  
<sup>(3)</sup> Les chiffres concernent la dernière année scolaire