

# MFR

## PRO

### EN RÉSUMÉ

#### VERS QUELS MÉTIERS ?

- Ouvrier pâtissier dans une entreprise artisanale ou industrielle ou dans la grande distribution

#### 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
- Détails des modalités d'accès <sup>(1)</sup>

#### EXAMEN

- Diplôme de l'Éducation Nationale
- Examen ponctuel pour les épreuves du domaine professionnel
- Contrôle en cours de formation (CCF) dans le domaine général, pour les apprentis - possibilité de modularisation.
- Pour les candidats titulaires d'un diplôme égal ou supérieur au CAP dispense des épreuves du domaine général.
- N°RNCP : 5226 - Certif info : N°53384

#### POURSUITES D'ÉTUDES

- MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries spécialisées.
- CAP 1 an Chocolatier confiseur
- CAP 1 an Boulanger
- BAC PRO Boulanger Pâtissier

#### UN TREMPLIN POUR...

- Acquérir les techniques fondamentales du métier pour s'insérer dans l'artisanat en pâtisserie, en pâtisserie-boulangerie, en pâtisserie-chocolaterie, en grande et moyenne surface, (avec laboratoire pâtisserie), en restauration commerciale, en pâtisserie industrielle.

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

- 94 % de réussite à l'examen session juin 2019 (soit 58 jeunes sur 62)
- 100% : taux de persévérance en formation par an <sup>(2)</sup>
- À 6 mois après sortie de formation : 75 % de taux d'emploi dont 100 % travaillent dans le secteur professionnel lié à la formation 82 % en poursuite d'étude

#### 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



## CAP PÂTISSIER

sur  
**1 ou 2**  
ans

### ORGANISATION PÉDAGOGIQUE



#### 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
- Pâtisserie-chocolaterie
- Restaurant avec laboratoire en pâtisserie et un chef pâtissier

#### ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Participer à la réception des marchandises
- Préparer et organiser les fabrications des produits de pâtisserie
- Produire, valoriser, distribuer et commercialiser les pâtisseries à base de pâtes, les petits fours secs et moelleux, les gâteaux de voyage, les entremets et petits gâteaux
- Respecter les consignes et les règles d'hygiène, de sécurité et d'écocitoyenneté.

#### 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 :

- Fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail.
- Préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication. Gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire, tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage, entremets et petits gâteaux.

#### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Travaux pratiques avec préparation de productions, technologie appliquée à la profession, gestion, sciences appliquées, hygiène alimentaire,

#### MOBILITÉ INTERNATIONALE :

- Erasmus + : En CAP 1 an, Mobilité européenne obligatoire de 3 semaines dans une entreprise européenne partenaire
- Erasmus Pro, possibilité de suivre une formation par alternance en Europe pour une durée de 3 mois pendant le parcours CAP.
- Voyage d'étude (CAP sur 2 ans) d'une semaine en métropole réputée pour sa gastronomie (Paris, Lyon, Bordeaux, Strasbourg ...)

#### ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Français, Histoire-géographie, enseignement moral et civique, Mathématiques, sciences physiques, Prévention Santé Environnement, Formation SST, Anglais, Education Physique et Sportive, Arts Appliqués

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



<sup>(1)</sup> Détails et mise à jour sur 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