

EN RÉSUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Ouvrier pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur

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,
- Être titulaire d'un CAP pâtissier ou d'un CAP glacier fabricant ou d'un CAP chocolatier confiseur ou d'un BAC PRO boulanger pâtissier.
- 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 ⁽¹⁾

EXAMEN

- Diplôme de l'Éducation Nationale
- Obtention en Contrôle en cours de formation
- L'épreuve de l'étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) en ponctuel
- N°RNCP : 01022110 - Certif info : N°63117

POURSUITES D'ÉTUDES

- BAC PRO boulanger - pâtissier

UN TREMPLIN POUR...

- Approfondir ses connaissances sur les différentes matières premières.
- Se perfectionner dans la production de desserts, chocolats, confiseries et des spécialités.
- Répondre à des commandes exceptionnelles.
- Pour accéder au poste de tourier, entremétier, fournier, glacier, chocolatier, confiseur et pâtissier en restauration

QUELQUES CHIFFRES (1) (3)

- 92% de réussite à l'examen session juin 2019 (soit 11 jeunes sur 12)
- 92% : taux de persévérance en formation par an ⁽²⁾
- À 6 mois après sortie de formation : 100% de taux d'emploi dont 100% travaillent dans le secteur professionnel lié à la formation
- 78 % en poursuite en formation

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



MC PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES

sur
1 an

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

- Pâtisserie, glacierie, chocolaterie, confiserie
- Boulangerie, pâtisserie

ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Gérer les approvisionnements
- Conduire les fabrications de produits élaborés ou de spécialités en desserts, chocolats, confiseries et glacierie.
- Communiquer avec le personnel de vente sur les produits.
- Justifier la qualité des produits.
- Respecter les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
- Participer à la vie de l'entreprise

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 :

- Réceptionner des marchandises, vérifier la conformité, signer un bon de livraison, ranger les marchandises et surveiller le stock.
- Réaliser et cuire des appareils mélangés traditionnels, des pâtes et les adapter pour les fabrications spécialisées.
- Réaliser les crèmes, les mousses, les appareils à bombe, les fruits givrés, les sauces et coulis.
- Réaliser, équilibrer et contrôler un appareil à glace
- Cristalliser et maintenir au point les chocolats de couverture
- Réaliser des desserts de salon de thé et de restauration
- Assembler des éléments
- Réaliser des éléments de décoration (écriture, bordures, formes, sujets,...)
- Contrôler la qualité des matières premières, des produits et des fabrications
- Conserver les matières premières, les produits finis en respectant la chaîne du froid.
- Entretenir les locaux, les équipements

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Technologie et sciences appliquées, connaissance de l'entreprise et son environnement économique, juridique et social
- Arts appliqués

MOBILITÉ INTERNATIONALE :

- Erasmus + : Mobilité européenne obligatoire de 3 semaines dans une entreprise européenne partenaire

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- Ouverture culturelle, anglais

MODALITÉ PÉDAGOGIQUES (1)

(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