

EN RESUMÉ

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^{ème}, 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 ⁽¹⁾

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 TREMLIN 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 ⁽¹⁾ (3)

- 100 % de réussite à l'examen session juin 2020 (9 reçus sur 9 présentés)
- 100% : taux de persévérance en formation par an ⁽²⁾
- À 6 mois après la formation :
 - 11 % en poursuite de formation
 - 89 % sur le marché de l'emploi
 - 100 % en emploi

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'accessibilité 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
- Tous types 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 sandwiches et tartines.
- Réaliser et présenter une pièce de buffet

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

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

MOBILITE INTERNATIONALE :

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

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- Expression française et ouverture sur le monde
- Anglais

MODALITÉS 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