

EN RÉSUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS?

- Ouvrier boulanger

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 boulanger 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 : 701 - Certificat info : N°22083

POURSUITES D'ÉTUDES

- BAC PRO boulanger -pâtissier

UN TREMPLIN POUR...

- Approfondir ses connaissances sur les différentes matières premières, les équipements
- Avoir une connaissance plus large des techniques de fabrication sur les différents pains, viennoiseries et éléments de décor

QUELQUES CHIFFRES (1) (3)

- 100 % de réussite à l'examen session juin 2020 (6 reçus sur 6 présentés)
- 100 % : taux de persévérance en formation par an ⁽²⁾
- À 6 mois après la formation :
80 % en poursuite de formation
20 % sur le marché de l'emploi dont :
- 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



SITE DE FORMATION

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

MC BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

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

- Boulangerie
- Boulangerie, pâtisserie
- Toute entreprise justifiant l'utilisation d'un fournil de fabrication des produits de boulangerie

ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Gérer les approvisionnements
- Conduire les fabrications en boulangerie et viennoiserie
- 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

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- Adopter un comportement et avoir une tenue adaptée aux règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
- Connaître les quantités et les qualités des matières premières utilisées.
- Connaître les procédés et techniques de fabrication, de décor, de présentation des produits de boulangerie et viennoiseries.
- Utiliser de manière appropriée les matériels pour une meilleure productivité.
- Connaître l'entreprise de boulangerie.
- Organiser sa production dans une démarche qualité

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Technologie (matières premières, procédés de fabrication et produits finis, équipements) et sciences appliquées, l'entreprise et son environnement économique, juridique et social

MOBILITÉ INTERNATIONALE :

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

ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Ouverture culturelle, anglais

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES (1)



(1) Détails et mise à jour sur 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