

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Boulanger, pâtissier

PRÉ-REQUIS, MODALITÉS D'ACCÈS

- Être âgé de 16 ans ou 15 ans après une classe de 3^{ème}
- Après la 3^{ème} : BAC PRO 3 ans
- Après un CAP Boulanger ou un CAP Pâtissier : BAC PRO 2 ans
- Après une MC Boulangerie spécialisée ou MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie, spécialisée
- Ouvert aux adultes
- Selon le profil du candidat possibilité de réaliser la formation en 1 an
- Admission après un entretien pour vérifier l'adéquation du projet professionnel et après réception du contrat d'apprentissage signé avec une entreprise
- Le rendez-vous individuel sera fixé au maximum 20 jours après la première prise de contact
- Le nombre de places est limité en raison de notre capacité d'accueil en laboratoire. Possibilité d'être sur une liste d'attente selon l'ordre d'arrivée des dossiers complets
- Détails des modalités d'accès ⁽¹⁾

EXAMEN

- Diplôme de l'Éducation Nationale
- Obtention en Contrôle en cours de formation (CCF)
- Examens ponctuels en Français, Histoire-Géographie, EMC, PSE
- Possibilité de valider l'intégralité du Bac Pro ou de valider des blocs de compétences
- N°RNCP : 7068 - Certif info : N°62812

POURSUITES D'ÉTUDES

- BP Boulanger
- MC Pâtissier, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées
- MC Boulangerie spécialisée
- CAP Chocolatier

UN TREMPLIN POUR...

Pour accéder au poste :

- d'artisan boulanger, pâtissier
- chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente
- chef de laboratoire
- responsable technique ou commercial de production
- responsable dans les industries agroalimentaires

QUELQUES CHIFFRES ^{(1) (3)}

- 94,4 % de réussite à l'examen session juin 2021 (17 reçus sur 18 présentés)
- 95% de persévérance ⁽²⁾ en formation sur l'année scolaire
- 6 mois après la formation :
 - 75 % en poursuite de formation
 - 25 % sur le marché de l'emploi dont :
 - 67 % en emploi
 - 33 % en recherche d'emploi

Mise à disposition de tous les indicateurs sur le site :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

TARIFS ⁽¹⁾

- Formation prise en charge dans le cadre de l'apprentissage (OPCO, CNFPT, France Compétences,...)
- Formation continue adulte : financement possible par le Conseil Régional des Pays de la Loire (VISA MÉTIERS) pour le demandeur d'emploi
- Éligible au CPF
- 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...) nos tarifs sont consultables sur notre site internet : mfrsaintmichelmontmercure.com

ACCESSIBILITÉ HANDICAP



Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.

Accessibilité à la formation : nous consulter pour étudier avec notre référent handicap, Emilie PACAUD, la faisabilité selon le handicap.



SITE DE FORMATION en apprentissage

MFR ST MICHEL MONT MERCURE
02 51 57 81 81
mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr
www.mfrsaintmichelmontmercure.com
Contact : Mme Véronique MERIEAU
SITE DE FORMATION en formation continue pour adultes
MFR ST MICHEL MONT MERCURE
Contact : Mme Nathalie SOURISSEAU

BAC PRO BOULANGER PÂTISSIER

sur
1 an
2 ans
ou 3 ans

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

DURÉE

- Rentrée en septembre
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 3 ans en sortie de 3^{ème} ou 2 ans en sortie de cursus de niveau 3 dans le domaine du boulangerie pâtisserie
- En classe de seconde – 500 heures de formation
- En classe de première – 675 heures de formation
- En classe de terminale – 675 heures de formation

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
- Stagiaire de la formation continue

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Boulangerie, pâtisserie artisanale
- Grande et moyenne surface
- Industrie agroalimentaire ayant un laboratoire expérimental

ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Adopter un comportement professionnel en s'intégrant dans l'équipe, en respectant les règles d'hygiène, de santé et de sécurité
- Adopter un comportement écoresponsable
- Gérer les approvisionnements
- Transformer et fabriquer les produits en boulangerie et en pâtisserie
- Présenter les fabrications
- Communiquer et commercialiser

(1) Détails et mise à jour le site internet de la MFR ou par téléphone

(2) Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire

(3) Les chiffres concernent la dernière année scolaire

Déclaration d'activité enregistrée sous le n°52850205985 auprès de la préfecture de la région des Pays de la Loire. Cet enregistrement ne vaut pas agrément

Numéro siret : 794 590 844 000 13

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- C1 Organiser**
- C1.1 Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
 - C1.2 Définir les besoins humains, matériels, commerciaux, financiers
 - C1.3 Collecter, traiter et organiser l'information (fabrication – vente des produits, création – reprise – croissance d'entreprise, ...), proposer et argumenter
 - C1.4 Préparer les espaces de travail
 - C1.5 Identifier les éléments de la qualité
 - C1.6 Planifier le travail dans le temps et dans l'espace
- C2 Réaliser**
- C2.1 Mettre en œuvre les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
 - C2.2 Réceptionner, Stocker
 - C2.2 Peser, mesurer, quantifier
 - C2.3 Préparer, transformer, fabriquer
 - C2.4 Vendre, facturer, encaisser
 - C2.5 Maintenir en état les postes de travail, les matériels, les locaux, les équipements et les outillages
 - C2.6 Appliquer les procédures de la démarche qualité
 - C2.7 Réagir aux aléas (risques, accidents, défauts de production...) et mener des actions correctives
- C3 Contrôler**
- C3.1 Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation
 - C3.2 Contrôler la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux
 - C3.3 Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux
 - C3.4 Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité
 - C3.5 Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication / transformation jusqu'à la commercialisation
 - C3.6 Contrôler la conformité de la production / transformation
 - C3.7 Contrôler les conditions de commercialisation et de facturation des produits (prix, produit, distribution, publicité, promotion)
 - C3.8 Détecter les anomalies
 - C3.9 Vérifier l'application des actions correctives
- C4 Communiquer - Commercialiser**
- C4.1 Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle, services d'urgence, organismes financiers, interprofessionnels, ...)
 - C4.2 Animer une équipe
 - C4.3 Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication
 - C4.4 Commercialiser les produits, conseiller

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Technologie, Sciences Appliquées, Techniques de Fabrication, Prévention Santé Environnement

MOBILITÉ (en contrat d'apprentissage) :

- Séjour d'activité extérieure en seconde BAC PRO d'une semaine dans une métropole réputée pour sa gastronomie.
- Erasmus + : En classe de terminale, mobilité européenne obligatoire de 3 semaines dans une entreprise européenne partenaire

ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Gestion Appliquée, Mathématiques, Français, Histoire-Géographie, Éducation Morale et Civique, Anglais, Arts Appliqués, Éducation Physique et Sportive.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ⁽¹⁾

- Activités pédagogiques en salle de classe
- Travaux pratiques en laboratoire
- Projets pédagogiques et fils rouges
- Visites professionnelles et intervenants extérieurs
- Cahier de texte numérique
- Livres pédagogiques, centre de ressources
- Entretien des locaux