

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Ouvrier boulanger hautement qualifié
- Responsable de production
- Formateur, démonstrateur
- Chef d'entreprise ou gérant

PRÉ-REQUIS, MODALITÉS D'ACCÈS

- 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
- Ouvert aux adultes
- 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
- Examens ponctuels pour les épreuves du domaine professionnel
- Possibilité de valider l'intégralité du BP ou de valider des blocs de compétences
- 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 TREMPLIN 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)}

- 82,35 % de réussite à l'examen session juin 2021 (14 reçus sur 17 présentés)
- 100 % de persévérance ⁽²⁾ en formation sur l'année scolaire
- 6 mois après la formation :
11 % en poursuite de formation
89 % sur le marché de l'emploi
- 100 % en 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.

Numéro siret : 794 590 844 000 13



BP BOULANGER

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 Agricolture
- 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
- 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
- Communiquer en interne, avec des tiers.
- Contrôler les produits de commercialisation
- Commercialiser les produits, les disposer dans le magasin et participer à la valorisation des produits
- Participer à la gestion économique et financière, optimiser les marges et analyser les résultats
- Participer à la gestion des ressources humaines et définir les besoins et compétences

(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

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 MERIAU
SITE DE FORMATION en formation continue pour adultes
MFR ST MICHEL MONT MERCURE
Contact : Mme Nathalie SOURISSEAU

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- C1 Organiser :
- C1.1 Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables de l'entreprise et les commander
 - C1.2 Déterminer et sélectionner les fournisseurs en collaboration avec sa hiérarchie
 - C1.3 Définir les besoins liés à la production journalière
 - C1.4 Maîtriser les différents « process » de panification et de production boulangère
 - C1.5 Optimiser l'implantation du matériel de production
 - C1.6 Planifier le travail dans le temps et dans l'espace
 - C1.7 Organiser les postes de travail
 - C1.8 Optimiser les marges de l'entreprise
 - C1.9 Définir les besoins en compétences avec la hiérarchie
 - C1.10 Organiser l'approvisionnement du ou des points de vente
- C2 Réaliser
- C2.1 Réceptionner et stocker
 - C2.2 Préparer, fabriquer
 - C2.3 Créer, innover
 - C2.4 Appliquer, faire appliquer et vérifier les process de fabrication
 - C2.5 Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution
 - C2.6 Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
 - C2.7 Appliquer les procédures de la démarche qualité
 - C2.8 Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
 - C2.9 Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire
- C3 Contrôler
- C3.1 Contrôler les mouvements de stock (matières premières, produits intermédiaires et consommables)
 - C3.2 Mesurer l'échelle des risques sanitaires
 - C3.3 Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation
 - C3.4 Analyser les résultats de l'entreprise
 - C3.5 Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité
- C4 Communiquer - Commercialiser
- C4.1 Préparer ou faire préparer les matières d'œuvre nécessaires aux de postes de travail
 - C4.2 Communiquer les directives
 - C4.3 Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe et les tiers
 - C4.4 Analyser en collaboration avec sa hiérarchie les besoins d'investissement
 - C4.5 Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe
 - C4.6 Communiquer avec les différents acteurs de la filière
 - C4.7 Participer à la valorisation des produits et à l'animation de l'espace de vente
 - C4.8 Prendre en compte, analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit
 - C4.9 Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication
 - C4.10 Utiliser les différents services des établissements institutionnels

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Travaux pratiques
- Technologie professionnelle, Sciences Appliquées, Gestion Appliquée.

MOBILITE (en contrat d'apprentissage) :

- 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⁾

- 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