

VERS QUELS MÉTIERS?

- Ouvrier pâtissier dans une entreprise artisanale ou industrielle ou dans la grande distribution

PRÉ-REQUIS, MODALITÉS D'ACCÈS

- Être âgé de 16 ans ou 15 ans après une classe de 3^{ème}
- 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
- Examen ponctuel pour les épreuves du domaine professionnel
- Contrôle en cours de formation (CCF) dans le domaine général, pour les apprentis
- Possibilité de valider l'intégralité du CAP ou de valider des blocs de compétences
- Pour les candidats titulaires d'un diplôme égal ou supérieur au CAP, dispense des épreuves du domaine général.
- N°RNCP : 5226 - Certif info : N°53384

POURSUITES D'ÉTUDES

- MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries spécialisées.
- CAP 1 an Chocolatier confiseur
- CAP 1 an Boulanger
- BAC PRO Boulanger Pâtissier

UN TREMPLIN POUR...

- Acquérir les techniques fondamentales du métier pour s'insérer dans l'artisanat en pâtisserie, en pâtisserie-boulangerie, en pâtisserie-chocolaterie, en grande et moyenne surface, (avec laboratoire pâtisserie), en restauration commerciale, en pâtisserie industrielle.

QUELQUES CHIFFRES (1) (3)

- 92,31 % de réussite à l'examen session juin 2021 (60 reçus sur 65 présentés)
- 100 % de persévérance ⁽²⁾ en formation sur l'année scolaire 6 mois après la formation :
88 % en poursuite de formation
12 % sur le marché de l'emploi dont :
- 71 % en emploi
- 29 % 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.



CAP PÂTISSIER

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 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 adulte

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Boulangerie, pâtisserie artisanale
- Pâtisserie-chocolaterie
- Restaurant avec laboratoire en pâtisserie et un chef pâtissier

ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Participer à la réception des marchandises
- Préparer et organiser les fabrications des produits de pâtisserie
- Produire, valoriser, distribuer et commercialiser les pâtisseries à base de pâtes, les petits fours secs et moelleux, les gâteaux de voyage, les entremets et petits gâteaux
- Respecter les consignes et les règles d'hygiène, de sécurité et d'écocitoyenneté.

(1) Détails et mise à jour sur 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

Numéro siret : 794 590 844 000 13

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

SITES DE FORMATION en formation

continue pour adultes

MFR ST MICHEL MONT MERCURE

MFR LES SABLES D'OLONNE

Contact : Mme Nathalie SOURISSEAU

LA FORMATION EN MFR

Établissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- C1 : Approvisionnement et stockage
- C2 : Organiser du travail selon les consignes données
- C3 : Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes
- C4 : Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits
- C5 : Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux
- C6 : Montage et finitions d'entremets et petits gâteaux
- C7 : Valorisation des produits finis

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Travaux pratiques avec préparation de productions, technologie appliquée à la profession, gestion, sciences appliquées, hygiène alimentaire,

MOBILITE (en contrat d'apprentissage) :

- Erasmus + : En CAP 1 an, Mobilité européenne obligatoire de 3 semaines dans une entreprise européenne partenaire
- Erasmus Pro, possibilité de suivre une formation par alternance en Europe pour une durée de 3 mois pendant le parcours CAP.
- Séjour d'activité extérieure (CAP sur 2 ans) d'une semaine dans une métropole réputée pour sa gastronomie (Paris, Lyon, Bordeaux, Strasbourg ...)

ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Français, Histoire-géographie, Enseignement Moral et Civique, Mathématiques, Sciences Physiques, Prévention Santé Environnement, Formation SST, Anglais, Education Physique et Sportive, Arts Appliqués

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