

EN RÉSUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS?

- Ouvrier boulanger

PRÉ-REQUIS, MODALITÉS D'ACCÈS

- Être titulaire d'un CAP boulanger, d'un BP boulanger ou d'un Bac Pro boulanger pâtissier
- 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
- Obtention en Contrôle en cours de formation
- Possibilité de valider l'intégralité du MC ou de valider des blocs de compétences
- L'épreuve de l'étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) en ponctuel
- N°RNCP : 701 - Certif info : N°22083

POURSUITES D'ÉTUDES

- BAC PRO boulanger –pâtissier
- Brevet Professionnel boulanger

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)}

- 90 % de réussite à l'examen session juin 2021 (9 reçus sur 10 présentés)
- 100 % de persévérance ⁽²⁾ en formation sur l'année scolaire
- 6 mois après la formation :
 - 80 % en poursuite de formation
 - 20 % sur le marché de l'emploi dont :
 - 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 : mfsaintmichelmontmercure.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 8181
mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr
www.mfsaintmichelmontmercure.com
 Contact : Mme Véronique MERIAU
SITE DE FORMATION en formation continue pour adultes
MFR ST MICHEL MONT MERCURE
 Contact : Mme Nathalie SOURISSEAU

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 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 adulte

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

CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- C1 : Organiser, approvisionner
- C2 : Réaliser les produits de panification, de viennoiseries, les garnitures et crèmes, les décors
Assurer les cuissons
Appliquer le plan de nettoyage et les mesures pour limiter les risques professionnels
- C3 : Contrôler les matières premières, sa production, les produits finis
- C4 : Communiquer

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Technologie (matières premières, procédés de fabrication et produits finis, équipements) et Sciences Appliquées, l'Entreprise et son Environnement Économique, Juridique et Social

MOBILITE (en contrat d'apprentissage) :

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

ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Ouverture culturelle, 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



(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

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