

EN RÉSUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Ouvrier pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur

PRÉ-REQUIS, MODALITÉS D'ACCÈS

- Être titulaire d'un CAP pâtissier ou d'un CAP glacier fabricant ou d'un CAP chocolatier confiseur 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 : 01022110 - Certif info : N°63117

POURSUITES D'ÉTUDES

- BAC PRO boulanger - pâtissier

UN TREMPLIN POUR...

- Approfondir ses connaissances sur les différentes matières premières.
- Se perfectionner dans la production de desserts, chocolats, confiseries et des spécialités.
- Répondre à des commandes exceptionnelles.
- Pour accéder au poste de tourier, entremétier, fournier, glacier, chocolatier, confiseur et pâtissier en restauration

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾ ⁽³⁾

- 91,67 % de réussite à l'examen session juin 2021 (22 reçus sur 24 présentés)
- 92 % de persévérance ⁽²⁾ en formation sur l'année scolaire
- 6 mois après la formation :
 - 63 % en poursuite de formation
 - 37 % 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 : 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



MC PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE 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
- Stagiaire de la formation continue adulte

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie
- Boulangerie, pâtisserie

ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Gérer les approvisionnements
- Conduire les fabrications de produits élaborés ou de spécialités en desserts, chocolats, confiseries et glacerie.
- 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

(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

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 : Approvisionnement, réceptionner, vérifier, ranger, surveiller
- C2 : Produire
Réaliser et cuire :
Les appareils mélangés
Les pâtes et appareils
Les crèmes
Les mousses
Les appareils à la bombe
Les crèmes diverses et spécialisées
Les petits fours secs
La glace
Les desserts de salon de thé et de restauration
La chocolaterie
La confiserie
Les décors
- C3 : Contrôler
- C4 : Conserver
- C5 : Entretien

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Technologie et Sciences Appliquées, Connaissance de l'Entreprise et son Environnement Économique, Juridique et Social
- Arts Appliqués

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, centres de ressources
- Entretien des locaux



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