

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Boulanger, pâtissier

PRÉ-REQUIS, DÉLAI 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 - Certifié 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⁾

- 100 % de réussite à l'examen session juin 2022 (11 reçus sur 11 présentés)
- 95% de persévérance ⁽²⁾ en formation sur l'année scolaire
- 6 mois après la formation :
54 % en poursuite de formation
46 % sur le marché de l'emploi dont :
- 100 % en emploi

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 : contacter nos référentes handicap pour étudier la faisabilité selon le handicap.
Pour l'apprentissage : Mme Line BULTEAU – line.bulteau@mfr.asso.fr – 02.51.57.81.81
Pour la formation des adultes : Mme Nadia GIRAUD – nadia.giraud@mfr.asso.fr – 02.51.57.81.81



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
- 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
C2.3 Peser, mesurer, quantifier
C2.4 Préparer, transformer, fabriquer
C2.5 Vendre, facturer, encaisser
C2.6 Maintenir en état les postes de travail, les matériels, les locaux, les équipements et les outillages
C2.7 Appliquer les procédures de la démarche qualité
C2.8 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, gestion appliquée, chef d'œuvre.

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 :

- 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