

#### VERS QUELS MÉTIERS ?

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

#### PRÉ-REQUIS, DÉLAI 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 <sup>(1)</sup>

#### EXAMEN

- Diplôme de l'Éducation Nationale
- Examens ponctuels pour les épreuves du domaine professionnel (sauf gestion) et épreuves d'expression française et ouverture sur le monde
- Possibilité de valider l'intégralité du BP ou de valider des blocs de compétences
- Contrôle en Cours de Formation (CCF) en gestion appliquées et langue étrangère vivante.
- 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)

- 100 % de réussite à l'examen session juin 2022 (9 reçus sur 9 présentés)
- 100 % de persévérance <sup>(2)</sup> en formation sur l'année scolaire
- 6 mois après la formation :  
38 % en poursuite de formation  
62 % sur le marché de l'emploi  
- 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](http://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](mailto:line.bulteau@mfr.asso.fr) – 02.51.57.81.81  
Pour la formation des adultes : Mme Nadia GIRAUD – [nadia.giraud@mfr.asso.fr](mailto:nadia.giraud@mfr.asso.fr) – 02.51.57.81.81



## 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
- 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 fournisseur 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

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](mailto:mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr)  
[www.mfrsaintmichelmontmercure.com](http://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 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
- Entretiens des locaux