

MFR**PRO**

EN RÉSUMÉ

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 ⁽¹⁾

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 : 37491 - Certif info : N°7210

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)

- 91,67 % de réussite à l'examen session juin 2023 (11 reçus sur 12 présentés)
- 100 % de persévérance ⁽²⁾ en formation sur l'année scolaire
- 6 mois après la formation :
11 % en poursuite de formation
89 % 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. Les tarifs sont consultables sur notre site internet.
- 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



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 fournil 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
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