MFR PRO

EN RÉSUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Ouvrier pâtissier dans une entreprise artisanale ou industrielle ou dans la grande distribution

PRÉ-REQUIS, DÉLAI D'ACCÈS

- Être âgé de 16 ans ou 15 ans après une classe de 3ème
- 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
- Examen ponctuel pour les épreuves du domaine professionnel
- Contrôle en cours de formation (CCF) dans le domaine général, pour les apprentis et épreuve professionnelle EP1 sur tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage. L'épreuve EP2 entremets et petits gâteaux, en ponctuel.
- Possibilité de valider l'intégralité du CAP ou de valider des blocs de compétences
- Pour les candidats titulaires d'un diplôme égal ou supérieur au CAP, dispense des épreuves du domaine général.
- N°RNCP : 35316 - Certif info : N°53384

POURSUITES D'ÉTUDES

- MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries spécialisées.
- CAP 1 an Chocolatier confiseur
- CAP 1 an Boulanger
- BAC PRO Boulanger Pâtissier

UN TREMPLIN POUR...

- Acquérir les techniques fondamentales du métier pour s'insérer dans l'artisanat en pâtisserie, en pâtisserie-boulangerie, en pâtisserie-chocolaterie, en grande et moyenne surface, (avec laboratoire pâtisserie), en restauration commerciale, en pâtisserie industrielle.

QUELQUES CHIFFRES (1) (3)

- 83 % de réussite à l'examen session juin 2023 (70 reçus sur 84 présentés)
- 80,6 % 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 :
  - 56 % en emploi
  - 44 % en recherche d'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 : mfrsaintmichelmontercure.com
- 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 : mfrsaintmichelmontercure.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 8181
mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr
www.mfrsaintmichelmontmercure.com
Contact : Mme Véronique MERIAU
SITES DE FORMATION en formation continue pour adultes
MFR ST MICHEL MONT MERCURE
MFR LES SABLES D'OLONNE
Contact : Mme Nathalie SOURISSEAU

CAP PÂTISSIER

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 Agriculture
- ☑ Apprentissage
- ☑ Contrat de professionnalisation
- ☑ Stagiaire de la formation continue adulte

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Boulangerie, pâtisserie artisanale
- Pâtisserie-chocolaterie
- Restaurant avec laboratoire en pâtisserie et un chef pâtissier

ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Participer à la réception des marchandises
- Préparer et organiser les fabrications des produits de pâtisserie
- Produire, valoriser, distribuer et commercialiser les pâtisseries à base de pâtes, les petits fours secs et moelleux, les gâteaux de voyage, les entremets et petits gâteaux
- Respecter les consignes et les règles d'hygiène, de sécurité et d'écocitoyenneté.

(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

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :
- C1 : Approvisionnement et stockage
- C2 : Organisation du travail selon les consignes données
- C3 : Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes
- C4 : Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits
- C5 : Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux
- C6 : Montage et finitions d'entremets et petits gâteaux
- C7 : Valorisation des produits finis

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :
- Travaux pratiques avec préparation de productions, technologie appliquée à la profession, gestion, sciences appliquées, chef d'œuvre, arts appliqués au métier.

MOBILITE (en contrat d'apprentissage) :
- Erasmus + : En CAP 1 an, Mobilité européenne obligatoire de 3 semaines dans une entreprise européenne partenaire
- Erasmus Pro, possibilité de suivre une formation par alternance en Europe pour une durée de 3 mois pendant le parcours CAP.
- Séjour d'activité extérieure (CAP sur 2 ans) d'une semaine dans une métropole réputée pour sa gastronomie (Paris, Lyon, Bordeaux, Strasbourg ...)

ENSEIGNEMENT GENERAL :
- Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique, mathématiques, sciences physiques, prévention santé environnement, formation SST, anglais, 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
- Entretiens des locaux

MFR CULTIVONS LES RÉUSSITES

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 agréément

Numéro siret : 794 590 844 000 13

V4.3 Septembre 2023