

# BAC PRO BOULANGER PÂTISSIER

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse



## VERS QUELS MÉTIERS

> Responsable de rayon(s), d'unité(s) de production, d'un point de vente, responsable technique et/ou commercial(e) d'unité(s) de production (grossiste, ...) dans des entreprises artisanales et commerciales ou Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), avec de l'expérience : Chef(fe) d'entreprise ou gérante d'un point de vente



## DURÉE

**2** ans

> Rentrée en septembre  
> Entrée permanente possible, tout au long de l'année, nous consulter  
> 1350 h sur 2 ans en Centre de formation



## RYTHME DE L'ALTERNANCE

> 1 semaine à la MFR  
> 2 à 4 semaines en entreprise



## STATUTS



Apprentissage

## PRÉ REQUIS - MODALITÉS D'ACCÈS

> Bac pro en 2 ans : avoir le niveau ou titulaire CAP Pâtisserie ou CAP Boulangerie ou Issu de seconde Métiers de l'Alimentation  
> Si non titulaire du CAP d'un des 2 métiers du secteur : Si issu d'autre parcours : nous consulter pour une adaptation possible ou non  
> Admission après un entretien pour vérifier la cohérence 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

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

> Diplôme de l'Éducation Nationale  
> Obtention en Contrôle en Cours de Formation CCF et Examens ponctuels pour les épreuves de Français, Histoire-géographie-Enseignement Moral et Civique et PSE  
> Possibilité de valider l'intégralité du BAC PRO ou de valider des blocs de compétences  
> Pour les candidats titulaires d'un diplôme égal ou supérieur au niveau 4, dispense des épreuves du domaine général.  
> N°RNCP : 37908  
Date de publication de la fiche : 26/07/2023

## UN TREMPLIN POUR ...

> Devenir un professionnel qualifié qui maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, y compris la fabrication de produits traiteur, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation, l'animation d'équipe et la gestion au sein d'une entreprise ou d'une unité de production et/ou de commercialisation.

## POURSUITE DE FORMATION

> CS Boulangerie Spécialisée  
> CS Pâtisserie de Boutique  
> CS Desserts de Restaurant  
> BP Boulanger

Liste non exhaustive



Formation(s) disponibles à la  
MFR Saint-Michel-Mont-Mercure

## QUELQUES CHIFFRES<sup>(1)</sup>

- > 76,19 % de réussite à l'examen session juin 2024 (16 reçus sur 21 présentés)
- > 8,4 % de taux d'abandon de formation sur l'année 2022-2023
- > 6 mois après la formation :
- 44 % en poursuite de formation
- 48 % sur le marché de l'emploi dont :
  - 92 % en emploi
  - 8 % en recherche d'emploi
  - 8 % autres situations (services civiques, santé, congé maternité, ...)
- > 2,80 % de taux de rupture global 2022-2023 des contrats d'apprentissage du centre de formation

## LA FORMATION EN ENTREPRISE

### TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL :

- > Entreprises artisanales et commerciales
- > Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- > Industries agro alimentaires permettant de réaliser l'ensemble des activités demandées dans la formation

### ACTIVITÉS DU JEUNE EN ENTREPRISE :

- > Planifier le travail
- > Mettre en œuvre des mesures d'hygiène
- > Réceptionner, stocker
- > Préparer, transformer, fabriquer
- > Présenter et valoriser les produits, commercialiser les produits, conseiller
- > Vendre, facturer, encaisser
- > Appliquer les procédures de la démarche qualité
- > Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation la mise en place des postes de travail
- > Contrôler la conformité de la production/transformation
- > Communiquer
- > Animer une équipe

## TARIFS (1)

- > Coût de formation pris en charge par le financeur (accessible sur : <https://www.francecompetences.fr>)
- > Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration ...) accessible sur le site internet : [www.mfrsaintmichelmontmercure.com](http://www.mfrsaintmichelmontmercure.com) / INSCRIPTION - Les tarifs

## 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.

Mme Line BULTEAU :

[line.bulteau@mfr.asso.fr](mailto:line.bulteau@mfr.asso.fr) - 02.51.57.81.81

Mme Elisabeth TRAVERTE :

[elisabeth.travert@mfr.asso.fr](mailto:elisabeth.travert@mfr.asso.fr) - 02.51.57.81.81

## SITE DE FORMATION

en APPRENTISSAGE et en FORMATION CONTINUE ADULTES

MFR ST MICHEL MONT MERCURE

CONTACT : MME VÉRONIQUE MÉRIAU

02 51 57 81 81 - [veronique.meriau@mfr.asso.fr](mailto:veronique.meriau@mfr.asso.fr)

## LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

### Activités autour des différents blocs de compétences :

> domaine professionnel :

BC01 - Technologie et hygiène des transformations et fabrications en boulangerie-pâtisserie

BC02 - Organisation de la production, réalisation et présentation des fabrications, contrôle et commercialisation en boulangerie-pâtisserie

BC03 - Management et environnement économique et juridique du secteur de la boulangerie-pâtisserie

> domaine général :

BC04 - Mathématiques

BC05 - Prévention-santé-environnement

BC06 - Langue vivante anglais

BC07 - Français

BC08 - Histoire-Géographie-Enseignement Moral et Civique

BC09 - Arts appliqués et cultures artistiques

BC10 - Education Physique et Sportive

BC12 - Mobilité

Erasmus+

Enrichit les vies, ouvre les esprits.

### Modalités de déroulement :

En présentiel, en situation de travail,

Mobilité Européenne Erasmus + de 3 semaines dans une entreprise partenaire incluse dans le temps de formation obligatoire

### Moyens prévus :

> Analyse réflexive de l'expérience vécue en entreprise

> Activités pédagogiques en salle de classe ; Travaux pratiques en ateliers pédagogiques équipés

> Visites professionnelles et intervenants extérieurs ; Projets pédagogiques transversaux

> Cahier de texte numérique ; Livres pédagogiques ; Equipement numérique mis à disposition

> Equipe de moniteurs pluridisciplinaires.

### Modalités de suivi :

Positionnement, évaluations formatives

Accompagnement individuel par un moniteur référent : entretien individuel à chaque début de session, rencontres avec l'entreprise (2 fois dans l'année de formation) et la famille ou lieu de vie (1 fois par an)

> Utilisation d'un carnet de liaison entre les différents partenaires (CFA-Entreprise-Famille-Apprenant)

(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

**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES  
Formation par alternance  
SAINT-MICHEL-MONT-MERCURE

METIERS DE L'ALIMENTATION  
ET DE L'HOTELLERIE-RESTAURATION  
Centre de Formation d'Apprentis  
Centre de Formation Continue pour Adultes



MFR SAINT-MICHEL-MONT-MERCURE  
Rue Godard, Saint-Michel-Mont-Mercure - 85700 SEVREMONT



02 51 57 81 81



[mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr](mailto:mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr)



[mfrsaintmichelmontmercure.com](http://mfrsaintmichelmontmercure.com)

Numéro SIRET : 794 590 844 000 13

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