



VERS QUELS MÉTIERS

> Ouvrier(ère) boulanger(ère) hautement qualifié(e), responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle. Avec de l'expérience formateur, démonstrateur, chef(fe) d'entreprise ou gérant(e)



DURÉE

2 ou **1** an(s)

- > Rentrée en septembre
- > 14 semaines en MFR
- > Parcours en 1 an, nous consulter



RYTHME DE L'ALTERNANCE

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



STATUTS



Apprentissage

PRÉ REQUIS - MODALITÉS D'ACCÈS

- > Être Titulaire du CAP boulangerie
- > Parcours 1 an : Si titulaire d'un Bac Pro Boulangerie Pâtisserie
- > 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

UN TREMLIN POUR ...

> Devenir est un professionnel qualifié qui maîtrise les techniques professionnelles en respectant les règles d'hygiène, conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère. Il maîtrise les calculs liés aux coûts de production. Il est appelé à animer et manager une équipe de production. Il participe à la commercialisation des produits. A terme, il est capable de créer, de reprendre une entreprise de boulangerie.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- > Diplôme de l'Éducation Nationale
 - > Obtention en Contrôle en Cours de Formation CCF pour l'épreuve E4 gestion appliquée et EG6 de langue vivante
 - > Examens ponctuels pour les autres épreuves
 - > Possibilité de valider l'intégralité du BP 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 : 37491
- Date de publication de la fiche : 21/04/2023

POURSUITE DE FORMATION

- > CS Boulangerie Spécialisée

Liste non exhaustive



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

QUELQUES CHIFFRES⁽¹⁾

- > 100 % de réussite à l'examen session juin 2024 (10 reçus sur 10 présentés)
- > 0 % de taux d'abandon de formation sur l'année 2022-2023
- > 6 mois après la formation :
- 20 % en poursuite de formation
- 80 % sur le marché de l'emploi dont :
- * 100 % en emploi

> 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 :

- > Boulangeries
- > Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- > Industries agro alimentaires
- > Entreprises de la filière « Blé – farine – pain »
- > Toutes les entreprises justifiant l'utilisation d'un fournil de fabrication des produits de panification et permettant de réaliser l'ensemble des activités demandées dans la formation

Nous accompagnons à la recherche de l'entreprise d'accueil en adéquation avec les objectifs de la formation

ACTIVITÉS DU JEUNE EN ENTREPRISE :

- > Concevoir et réaliser des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère.
- > Gérer la production en respectant les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels
- > Maîtriser les calculs liés aux coûts de production
- > Animer et manager une équipe de production.
- > Participer à la commercialisation des produits
- > Gérer la qualité

TARIFS (1)

- > Coût de formation prise 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 / 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 – 02.51.57.81.81

Mme Elisabeth TRAVERT :

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

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

Activités autour des différents blocs de compétences :

> domaine professionnel :

BC01 – Réalisation d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration

BC02 – Mise en œuvre des techniques professionnelles de boulangerie

BC03 – Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et aux équipements du fournil

BC04 – Gérer des équipes et l'activité d'une unité ou d'une entreprise de boulangerie

> domaine général:

BC05 – Expression et connaissance du monde

BC06 – Langue vivante étrangère

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

Erasmus+

Enrichit les vies, ouvre les esprits.

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

