

CS PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse



VERS QUELS MÉTIERS

- > Poste d'ouvrier(ère) spécialisé(e) en pâtisserie en :
- > Pâtisseries et boulangeries-pâtisseries artisanales
- > Etablissements spécialisés (salon de thé)
- > Traiteurs et d'organisation d'événementiels
- > Etablissements de restauration et d'hôtellerie-restauration
- > Laboratoires de pâtisserie en grande et moyenne distributions

DURÉE

1 an

- > Rentrée en septembre
- > 12 semaines par an en centre de formation
- > 35 semaines en entreprise

RYTHME DE L'ALTERNANCE

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

STATUTS

Apprentissage

PRÉ REQUIS - MODALITÉS D'ACCÈS

- > Être titulaire d'un CAP pâtissier ou d'un BAC PRO boulanger pâtissier
- > 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 TREMPLIN POUR ...

- > Être spécialisé dans la production d'entremets, de petits gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable. Réaliser les préparations de base, les montages et finitions. Utiliser les matières premières et les techniques les plus adaptées. Organiser et suivre sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique. Exercer son activité au sein d'un laboratoire de pâtisserie.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- > Diplôme de l'Éducation Nationale
- > Obtention en Contrôle en Cours de Formation
- > Possibilité de valider l'intégralité du CS ou de valider des blocs de compétences
- > N°RNCP: 38761
- <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38761/>
- Date de publication de la fiche : 26/03/2024

POURSUITE DE FORMATION

- > BAC PRO Boulanger-Pâtissier
- 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 2025 (30 reçus sur 30 présentés) > 9,10 % de taux de rupture global 2024-2025
> 88,23 % de taux de persévérence (2)
> 6 mois après la formation :
57,7 % en poursuite de formation
42,3 % sur le marché de l'emploi dont :
100 % en emploi

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL :

Les entreprises susceptibles de former des apprentis sont les entreprises disposant d'un laboratoire de pâtisserie artisanale :

- > des pâtisseries et des boulangeries-pâtisseries artisanales
- > des établissements spécialisés de type salon de thé
- > des entreprises de traiteur et d'organisation d'événementiels
- > des établissements de restauration et d'hôtellerie-restauration
- > des laboratoires de pâtisserie en grande et moyenne distributions

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

ACTIVITÉS DU JEUNE EN ENTREPRISE :

Quels que soient le type et la taille de l'entreprise, les activités professionnelles exercées peuvent être regroupées dans les pôles suivants :

- > Pôle 1 : Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches ;
- > Pôle 2 : Optimisation de la production en pâtisserie.

En appliquant et respectant en permanence dans toutes ses activités professionnelles les règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien et les préconisations en matière de développement durable et de lutte contre le gaspillage

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 / 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 MERIAU

02 51 57 81 81 - veronique.meriau@mfr.asso.fr

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

Deux blocs de compétences :

- > Pôle 1 : Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches

Réaliser des pâtes et appareils

Préparer des crèmes, des dérivés de crèmes et des fabrications glacées non turbinées

Transformer les fruits frais et secs

Cuire les pâtes, les crèmes et les appareils

Assembler les éléments réalisés pour la production

Mettre en valeur la production

- > Pôle 2 : Optimisation de la production en pâtisserie.

Sélectionner les matières d'œuvres pour respecter un cahier des charges

Gérer les techniques selon la fabrication

Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente

Planifier sa production

Suivre et analyser la production

Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité et les préconisations en matière de gestion durable des ressources

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 ; Equipment 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)



FORMATION PAR ALTERNANCE
SAINT-MICHEL-MONT-MERCURE
MÉTIERS DE L'ALIMENTATION
ET DE L'HÔTELLERIE-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



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

(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