

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Boulanger, pâtissier

PRÉ-REQUIS, DÉLAI D'ACCÈS

- Être âgé de 16 ans ou 15 ans après une classe de 3^{ème}
- Après la 3^{ème} : BAC PRO 3 ans
- Après un CAP Boulanger ou un CAP Pâtissier : BAC PRO 2 ans
- Après une MC Boulangerie spécialisée ou MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie, spécialisée
- Ouvert aux adultes
- Selon le profil du candidat possibilité de réaliser la formation en 1 an
- 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
- Obtention en Contrôle en cours de formation (CCF)
- Examens ponctuels en Français, Histoire-Géographie, EMC, PSE
- Possibilité de valider l'intégralité du Bac Pro ou de valider des blocs de compétences
- N°RNCP : 37908 - Certif info : N°62812

POURSUITES D'ÉTUDES

- BP Boulanger
- MC Pâtissier, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées
- MC Boulangerie spécialisée
- CAP Chocolatier

UN TREMPLIN POUR...

Pour accéder au poste :

- d'artisan boulanger, pâtissier
- chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente
- chef de laboratoire
- responsable technique ou commercial de production
- responsable dans les industries agroalimentaires

QUELQUES CHIFFRES ^{(1) (3)}

- 87,10 % de réussite à l'examen session juin 2023 (27 reçus sur 31 présentés)
- 91,4% de persévérance ⁽²⁾ en formation sur l'année scolaire
- 6 mois après la formation :
50 % en poursuite de formation
50 % sur le marché de l'emploi dont :
- 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 le 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



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 MERIEAU
SITE DE FORMATION en formation continue pour adultes
MFR ST MICHEL MONT MERCURE
Contact : Mme Nathalie SOURISSEAU

BAC PRO BOULANGER PÂTISSIER

sur
1 an
2 ans
ou 3 ans

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

DURÉE

- Rentrée en septembre
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 3 ans en sortie de 3^{ème} ou 2 ans en sortie de cursus de niveau 3 dans le domaine du boulangerie pâtisserie
- En classe de seconde – 500 heures de formation
- En classe de première – 675 heures de formation
- En classe de terminale – 675 heures de formation

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

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Boulangerie, pâtisserie artisanale
- Grande et moyenne surface
- Industrie agroalimentaire ayant un laboratoire expérimental

ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Adopter un comportement professionnel en s'intégrant dans l'équipe, en respectant les règles d'hygiène, de santé et de sécurité
- Adopter un comportement écoresponsable
- Gérer les approvisionnements
- Transformer et fabriquer les produits en boulangerie et en pâtisserie
- Présenter les fabrications
- Communiquer et commercialiser

⁽¹⁾ Détails et mise à jour le site internet de la MFR ou par téléphone

⁽²⁾ Pourcentage de 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

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat
CONTENUS DE LA FORMATION
COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- C1 Organiser
 - C1.1 Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
 - C1.2 Définir les besoins humains, matériels, commerciaux, financiers
 - C1.3 Collecter, traiter et organiser l'information (fabrication – vente des produits, création – reprise – croissance d'entreprise, ...), proposer et argumenter
 - C1.4 Préparer les espaces de travail
 - C1.5 Identifier les éléments de la qualité
 - C1.6 Planifier le travail dans le temps et dans l'espace
- C2 Réaliser
 - C2.1 Mettre en œuvre les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
 - C2.2 Réceptionner, Stocker
 - C2.3 Peser, mesurer, quantifier
 - C2.4 Préparer, transformer, fabriquer
 - C2.5 Vendre, facturer, encaisser
 - C2.6 Maintenir en état les postes de travail, les matériels, les locaux, les équipements et les outillages
 - C2.7 Appliquer les procédures de la démarche qualité
 - C2.8 Réagir aux aléas (risques, accidents, défauts de production...) et mener des actions correctives
- C3 Contrôler
 - C3.1 Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation
 - C3.2 Contrôler la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux
 - C3.3 Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux
 - C3.4 Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité
 - C3.5 Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication / transformation jusqu'à la commercialisation
 - C3.6 Contrôler la conformité de la production / transformation
 - C3.7 Contrôler les conditions de commercialisation et de facturation des produits (prix, produit, distribution, publicité, promotion)
 - C3.8 Détecter les anomalies
 - C3.9 Vérifier l'application des actions correctives
- C4 Communiquer - Commercialiser
 - C4.1 Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle, services d'urgence, organismes financiers, interprofessionnels, ...)
 - C4.2 Animer une équipe
 - C4.3 Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication
 - C4.4 Commercialiser les produits, conseiller

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Technologie, sciences appliquées, techniques de fabrication, prévention santé environnement, gestion appliquée, chef d'œuvre.

MOBILITÉ (en contrat d'apprentissage) :

- Séjour d'activité extérieure en seconde BAC PRO d'une semaine dans une métropole réputée pour sa gastronomie.
- Erasmus + : En classe de terminale, mobilité européenne obligatoire de 3 semaines dans une entreprise européenne partenaire

ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Mathématiques, français, histoire-géographie, éducation morale et civique, anglais, arts appliqués, 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
- Entretien des locaux