

EN RÉSUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Boulanger, pâtissier

PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Être âgé de 16 ans à 29 ans révolus (ou 15 ans après une classe de 3^{ème})
- Après la 3^{ème} : BAC PRO en 3 ans
- Après un CAP Boulanger ou un CAP Pâtissier : BAC PRO 2 ans
- Après une MC Boulangerie spécialisées ou une MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées
- En fonction du parcours du candidat, un entretien de positionnement sera réalisé avant l'entrée en formation
- Admission après étude du dossier scolaire et entretien de motivation, réponse sous 20 jours ouvrables
- Détails des modalités d'accès ⁽¹⁾

EXAMEN

- Diplôme de l'Éducation Nationale
- Obtention en Contrôle en cours de formation : Français, histoire-géographie, EMC et PSE, examen ponctuel.
- N°RNCP : 7068 - Certif info : N°62812

POURSUITES D'ÉTUDES

- BP Boulanger
- MC Pâtissier, glacerie, chocolaterie, confiseries 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⁾

- 95 % de réussite à l'examen session juin 2019 (soit 19 jeunes sur 20)
- 95% : taux de persévérance en formation par an ⁽²⁾
- À 6 mois après sortie de formation : 73 % de taux d'emploi dont 100% travaillent dans le secteur professionnel lié à la formation 6 % en poursuite d'étude

TARIFS ⁽¹⁾

- Formation gratuite - Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration..) nous consulter.

ACCESSIBILITÉ HANDICAP



Bâtiments aux normes d'accessibilités aux personnes à mobilité réduite. Accessibilité à la formation : nous consulter pour étudier avec notre référent handicap la faisabilité selon le handicap



SITE DE FORMATION

MFR ST MICHEL MONT MERCURE
02 51 57 81 81
mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr
www.cfasantmichelmontmercure.com

BAC PRO BOULANGER PÂTISSIER

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

sur
3 ans

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- S'intégrer dans l'équipe
 - Faire preuve de curiosité professionnelle et de motivation
 - Gérer et optimiser la production et le travail en équipe
 - Gérer les approvisionnements et utiliser rationnellement les matières premières
 - Respecter les règles d'hygiène, de santé et de sécurité
 - Adopter un comportement écoresponsable
 - Gérer un commis
 - Réaliser des mélanges et appareils de base, pétrir les pâtes.
 - Mettre en œuvre et assembler les produits
 - Conduire les fermentations, les mises au point et les cuissons
 - Présenter, valoriser les produits, décorer
 - Contrôler les produits de commercialisation
 - Être capable de proposer des améliorations, des innovations et des solutions lorsqu'il y a des anomalies
 - Assurer une démarche qualité
 - Communiquer en interne, avec des tiers
 - Commercialiser les produits et conseiller les clients
- ##### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :
- Technologie, sciences appliquées, techniques de fabrication, prévention santé environnement

MOBILITE INTERNATIONALE :

- Voyage d'étude en seconde BAC PRO d'une semaine dans une métropole réputée pour sa gastronomie.
- Classe de terminale : stage professionnel de 3 semaines dans une entreprise européenne partenaire, Erasmus+.

ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Gestion appliquée, mathématiques, français, histoire-géographie, éducation physique, anglais, arts appliqués, éducation civique et sportive.

MODALITÉ PÉDAGOGIQUES ⁽¹⁾



(1) Détails et mise à jour le site Internet de la MFR
(2) Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire
(3) Les chiffres concernent la dernière année scolaire



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 - 14 semaines en centre de formation et 33 semaines en entreprise
- En classe de 1^{ère} - 19 semaines en centre de formation et 28 semaines en entreprise
- En classe de terminale - 20 semaines en centre de formation et 27 semaines en entreprise



RYTHME D'ALTERNANCE

- 1 semaine à la MFR
- 2 semaines en entreprise



STATUTS

- Scolaire Ministère Agriculture
- Apprentissage jusqu'à 30 ans (Prise en charge par les OPCO d'une partie des frais d'hébergement et de restauration)
- Contrat de professionnalisation
- Autres (ex : formation pour adultes...)

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