

EN RÉSUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Ouvrier boulanger hautement qualifié
- Responsable de production
- Formateur, démonstrateur
- Chef d'entreprise ou gérant

PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Être âgé de 16 ans à 29 ans révolus
- Être titulaire d'un CAP boulanger ou d'une Mention Complémentaire en boulangerie spécialisée ou d'un BAC PRO boulanger pâtissier.
- 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
- L'épreuve de l'étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) en ponctuel
- N°RNCP : 45022108 - Certif info : N°77210

POURSUITES D'ÉTUDES

- BAC PRO boulanger – pâtissier (1 an)

UN TREMPLIN POUR...

- Maîtriser des techniques professionnelles en optimisant la production dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Maîtriser les calculs liés aux coûts de production suivant les critères qualités de l'entreprise.
- Animer et manager une équipe
- Créer, reprendre et gérer une entreprise de la boulangerie

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾ ⁽³⁾

- 71% de réussite à l'examen session juin 2019 (soit 5 jeunes sur 7)
- 100% : taux de persévérance en formation par an ⁽²⁾
- À 6 mois après sortie de formation : 86 % de taux d'emploi dont 100 % travaillent dans le secteur professionnel lié à la formation

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



BP BOULANGER

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

sur
2 ans



DURÉE

- Rentrée en septembre
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 14 semaines en centre de formation
- 35 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
- Tout type d'entreprises justifiant d'un fournil de fabrication des produits variés de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère

ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Gérer les approvisionnements, déterminer les besoins, réceptionner, stocker et préparer des matières d'œuvres nécessaires au poste de travail.
- Gérer et optimiser la production et le travail en équipe
- Maîtriser les différents « process » de panification et de production boulangère.
- Présenter, valoriser les produits, décorer
- Assurer une démarche qualité en appliquant les règles d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés et alimentaire
- Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution

SITE DE FORMATION

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

- Communiquer en interne, avec des tiers.
- Contrôler les produits de commercialisation
- Commercialiser les produits, les disposer dans le magasin et participer à la valorisation des produits
- Participer à la gestion économique et financière, optimiser les marges et analyser les résultats
- Participer à la gestion des ressources humaines et définir les besoins et compétences

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- Adopter un comportement professionnel dans le respect de l'hygiène, de la sécurité, dans l'organisation et la tenue du poste de travail et dans la manipulation des matières premières.
- Conduire un commis.
- Fabriquer des pains de tradition et autres pains, réaliser de la PLF, de la pâte à brioche.
- Confectionner une pièce de décor en variant les techniques avec dextérité.
- Maîtriser son organisation.
- Réaliser une argumentation commerciale du pain nutrition.
- Assurer une qualité de finition et gustative des pains, des viennoiseries, des sandwichs et tartines.
- Réaliser et présenter une pièce de buffet

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Travaux pratiques
- Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée.

MOBILITÉ INTERNATIONALE :

- Erasmus +
- Classe de terminale : stage professionnel de 3 semaines dans une entreprise européenne partenaire

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- Expression française et ouverture sur le monde
- Anglais

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