

# MFR

## PRO

### EN RÉSUMÉ

#### VERS QUELS MÉTIERS ?

- Ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale ou industrielle ou dans la grande distribution

#### PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Être âgé de 16 ans à 29 ans révolus (ou 15 ans après une classe de 3<sup>ème</sup>)
- Formation ouverte aux adultes, nous consulter
- 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 <sup>(1)</sup>

#### EXAMEN

- Diplôme de l'Éducation Nationale
- Obtention en Contrôle en cours de formation (CCF) pour les apprentis - possibilité de modularisation.
- Pour les candidats titulaires d'un diplôme égal ou supérieur au CAP dispense des épreuves du domaine général.
- N°RNCP : 18704 - Certif info : N°82703

#### POURSUITES D'ÉTUDES

- MC Boulangerie spécialisée
- BAC PRO Boulanger pâtissier
- BP Boulanger
- CAP 1 an Pâtissier

#### UN TREMPLIN POUR...

- Acquérir les techniques fondamentales du métier pour s'insérer dans l'artisanat, en boulangerie, en grande et moyenne surface, dans l'industrie agroalimentaire

#### QUELQUES CHIFFRES <sup>(1)</sup> <sup>(3)</sup>

- 98 % de réussite à l'examen session juin 2019 (soit 55 jeunes sur 56)
- 95% : taux de persévérance en formation par an <sup>(2)</sup>
- À 6 mois après sortie de formation : 80 % de taux d'emploi dont 83% travaillent dans le secteur professionnel lié à la formation 68 % en poursuite d'étude

#### TARIFS <sup>(1)</sup>

- Formation gratuite sauf pour les adultes, mais dans ce cas possibilité de prise en charge des frais de formation par l'OPCO, Pôle emploi et/ou l'entreprise. Pour plus de détails nous consulter.
- 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

**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES



## CAP BOULANGER

sur  
2 ans

### ORGANISATION PÉDAGOGIQUE



#### DURÉE

- Rentrée en septembre
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 12 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
- Grande et moyenne surface
- Entreprise de l'agroalimentaire ayant un laboratoire expérimental et un chef boulanger

#### ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Participer à la réception des marchandises
- Préparer et organiser les fabrications des produits de boulangerie
- Produire, distribuer et commercialiser les pains courants, les pains de tradition française, les viennoiseries levées et levées feuilletées et les produits de base en restauration boulangère.
- Respecter les consignes et les règles d'hygiène et d'écocitoyenneté.

#### SITE DE FORMATION

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

### LA FORMATION EN MFR

*Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat*

#### OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

##### COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- Réceptionner les marchandises, contrôler leur qualité et quantité, puis les stocker
- Préparer la pâte composée de farine, levure, sel et eau. Calculer les matières nécessaires au type de pain à réaliser, appliquer les dosages en mélangeant les différents éléments. Pétrir la pâte en fonction de la consistance désirée et selon la production à réaliser. Choisir et suivre les méthodes de fermentation appropriées
- Peser, façonner et disposer les pâtons avant de les enfourner. Surveiller et maîtriser leur cuisson. Défourner les pains, les transporter au magasin
- Nettoyer et désinfecter les locaux et les matériels, vérifier le bon fonctionnement des appareils et s'assurer de leur sécurité
- Effectuer le contrôle qualité tout au long de la production et sur les produits finis.

##### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Travaux pratiques avec préparation de productions, technologie appliquée à la profession, gestion, sciences appliquées, hygiène alimentaire, PSE : Prévention Santé Environnement, formation SST (Sauveteur Secouriste du Travail)

##### MOBILITE INTERNATIONALE :

- CAP sur 1 an : Stage professionnel de 3 semaines dans une entreprise européenne partenaire, Erasmus +.
- Erasmus Pro, possibilité de suivre une formation par alternance en Europe pour une durée de 3 mois pendant le parcours CAP
- Voyage d'étude (CAP sur 2 ans) d'une semaine en métropole réputée pour sa gastronomie (Paris, Lyon, Bordeaux, Strasbourg,...)

##### ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Français
- Histoire-géographie, enseignement moral et civique
- Mathématiques, sciences
- Anglais
- Éducation physique et sportive.
- Arts appliqués

##### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES <sup>(1)</sup>

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