

EN RÉSUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS ?

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

PRÉ-REQUIS, DÉLAI D'ACCÈS

- Être âgé de 16 ans ou 15 ans après une classe de 3^{ème} sur
- Ouvert aux adultes
- 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) pour les apprentis.
- Possibilité de valider l'intégralité du CAP ou de valider des blocs de compétences
- Pour les candidats titulaires d'un diplôme égal ou supérieur au CAP dispense des épreuves du domaine général.
- N°RNCP : 37537 - Certifi 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 ⁽¹⁾ (3)

- 95 % de réussite à l'examen session juin 2023 (58 reçus sur 61 présentés)
- 79% de persévérance ⁽²⁾ en formation sur l'année scolaire
- 6 mois après la formation :
87 % en poursuite de formation
13 % 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 consultable 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



CAP BOULANGER

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

sur
**1 ou 2
ans**

DURÉE

- Rentrée en septembre
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 12 semaines par an 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
- Contrat de professionnalisation
- Stagiaire de la formation continue adulte

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.

(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

(3) Les chiffres concernent la dernière année scolaire

SITE DE FORMATION

MFR ST MICHEL MONT MERCURE
02 51 57 81 81
mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr
www.mfrsaintmichelmontmercure.com
Contact : Mme Véronique MERIAU

LA FORMATION EN MFR

Établissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

CONTENU DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- C1 : Organiser le rangement des produits réceptionnés et organiser son travail - Effectuer les calculs nécessaires à la production
- C2 : Préparer - Fabriquer, les pains courants, de tradition et autres pains, les viennoiseries, les produits salés et décors.
Conditionner les produits
Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et sécurité des salariés et alimentaires
Respecter les directives de la démarche environnementale
Disposer les produits en magasin
- C3 : Contrôler leur qualité et quantité
- C4 : Communiquer - Commercialiser

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Travaux pratiques avec préparation de productions, technologie appliquée à la profession, gestion, sciences appliquées, chef d'œuvre.

MOBILITE (en contrat d'apprentissage) :

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

ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Français
- Histoire-géographie, enseignement moral et civique
- Mathématiques, sciences physiques, prévention santé environnement, Formation SST
- Anglais
- 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

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