

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Chocolatier confiseur
- Pâtissier confiseur

PRÉ-REQUIS, DÉLAI D'ACCÈS

- Être titulaire d'un examen de niveau 3 (CAP) ou niveau 4 (BAC)
- Ouvert aux adultes
- Admission après un entretien pour vérifier l'adéquation du projet professionnel et après réception du contrat d'apprentissage signé avec l'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.
- Pour les candidats titulaires d'un CAP Pâtissier ou d'un BAC PRO Boulanger Pâtissier, dispense de l'épreuve d'approvisionnement et stockage
- N°RNCP : 37303 - Certif info : N°21225

POURSUITES D'ÉTUDES

- BAC PRO Boulanger Pâtissier
- MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée

UN TREMPLIN POUR...

- Acquérir les techniques fondamentales du métier, pour s'insérer dans l'artisanat, chocolatier confiseur, chocolatier-pâtissier, dans un restaurant gastronomique, dans les industries agroalimentaires, en traiteur

QUELQUES CHIFFRES ^{(1) (3)}

- 100 % de réussite à l'examen session juin 2023 (19 reçus sur 19 présentés)
- 89 % de persévérance ⁽²⁾ en formation sur l'année scolaire
- 6 mois après la formation :
39 % en poursuite de formation
55 % sur le marché de l'emploi dont :
- 100 % en emploi
6 % autres situations (services civiques, santé, congé maternité..)

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

CAP CHOCOLATIER CONFISEUR

sur
1 an

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE



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

- Chocolaterie
- Pâtisserie-Chocolaterie
- Grande et Moyenne surface (ayant un laboratoire)

ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Assurer les opérations d'approvisionnement et de stockage
- Réaliser les produits de chocolaterie, confiserie et pâtisserie à base de chocolat
- Les conditionner
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Présenter et valoriser les produits face aux clients

(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

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- C1 : Organiser, préparer
- C2 : Réaliser des produits de chocolaterie, des confiseries, pâtisseries spécialisées à base de chocolat
- C3 : Contrôler, apprécier
- C4 : Communiquer

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Travaux pratiques avec préparation de productions, technologie appliquée à la profession, arts appliqués, 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.

ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Ouverture culturelle, anglais

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
- Entretiens des locaux