

MFR

PRO

EN RÉSUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS?

- Ouvrier pâtissier 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 3ème)
- Ouvert aux adultes
- 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
- Examen ponctuel pour les épreuves du domaine professionnel
- Contrôle en cours de formation (CCF) dans le domaine général, 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 : 5226 - Certif info : N°53384

POURSUITES D'ÉTUDES

- MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries spécialisées.
- CAP 1 an Chocolatier confiseur
- CAP 1 an Boulanger
- BAC PRO Boulanger Pâtissier

UN TREMPLIN POUR...

- Acquérir les techniques fondamentales du métier pour s'insérer dans l'artisanat en pâtisserie, en pâtisserie-boulangerie, en pâtisserie-chocolaterie, en grande et moyenne surface, (avec laboratoire pâtisserie), en restauration commerciale, en pâtisserie industrielle.

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾ ⁽³⁾

- 94 % de réussite à l'examen session juin 2019 (soit 58 jeunes sur 62)
- 100% : taux de persévérance en formation par an ⁽²⁾
- À 6 mois après sortie de formation : 75 % de taux d'emploi dont 100 % travaillent dans le secteur professionnel lié à la formation
- 82 % en poursuite d'étude

TARIFS ⁽¹⁾

- 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



CAP PÂTISSIER

sur
1 ou 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
- Pâtisserie-chocolaterie
- Restaurant avec laboratoire en pâtisserie et un chef pâtissier

ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Participer à la réception des marchandises
- Préparer et organiser les fabrications des produits de pâtisserie
- Produire, valoriser, distribuer et commercialiser les pâtisseries à base de pâtes, les petits fours secs et moelleux, les gâteaux de voyage, les entremets et petits gâteaux
- Respecter les consignes et les règles d'hygiène, de sécurité 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 :

- Fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail.
- Préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication. Gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire, tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage, entremets et petits gâteaux.

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
- Mathématique, sciences
- Anglais
- Éducation physique et sportive.
- Arts appliqués

MODALITÉ PÉDAGOGIQUES ⁽¹⁾

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

⁽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