

EN RÉSUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Ouvrier boulanger

PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Être âgé de 16 ans à 29 ans révolus
- Être titulaire d'un CAP boulanger 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 : 701 - Certif info : N°22083

POURSUITES D'ÉTUDES

- BAC PRO boulanger - pâtissier

UN TREMPLIN POUR...

- Approfondir ses connaissances sur les différentes matières premières, les équipements
- Avoir une connaissance plus large des techniques de fabrication sur les différents pains, viennoiseries et éléments de décor

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾ ⁽³⁾

- 100 % de réussite à l'examen session juin 2019 (soit 13 jeunes sur 13)
- 100 % : taux de persévérance en formation par an ⁽²⁾
- À 6 mois après sortie de formation : 100 % de taux d'emploi dont 80% travaillent dans le secteur professionnel lié à la formation 50 % en poursuite d'étude

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

⁽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



SITE DE FORMATION

MFR ST MICHEL MONT MERCURE
02 51 57 8181
mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr
www.cfasantmichelmontmercure.com

MC BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

sur
1 an

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
- Boulangerie, pâtisserie
- Toute entreprise justifiant l'utilisation d'un fournil de fabrication des produits de boulangerie

ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Gérer les approvisionnements
- Conduire les fabrications en boulangerie et viennoiserie
- Communiquer avec le personnel de vente sur les produits
- Justifier la qualité des produits
- Respecter les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
- Participer à la vie de l'entreprise

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- Adopter un comportement et avoir une tenue adaptée aux règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
- Connaître les quantités et les qualités des matières premières utilisées.
- Connaître les procédés et techniques de fabrication, de décor, de présentation des produits de boulangerie et viennoiseries.
- Utiliser de manière appropriée les matériels pour une meilleure productivité.
- Connaître l'entreprise de boulangerie.
- Organiser sa production dans une démarche qualité

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Technologie (matières premières, procédés de fabrication et produits finis, équipements) et sciences appliquées, l'entreprise et son environnement économique, juridique et social

MOBILITÉ INTERNATIONALE :

- Erasmus +
- Stage professionnel de 3 semaines dans une entreprise européenne partenaire.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- Expression et ouverture culturelle, anglais, éducation physique et sportive, arts appliqués

MODALITÉ PÉDAGOGIQUES ⁽¹⁾