

## EN RÉSUMÉ

### VERS QUELS MÉTIERS ?

- Ouvrier pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur

### PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Être âgé de 16 ans à 29 ans révolus
- Être titulaire d'un CAP pâtissier ou d'un CAP glacier fabricant ou d'un CAP chocolatier confiseur ou d'un BAC PRO boulanger pâtissier.
- Admission après étude du dossier scolaire et entretien de motivation, réponse sous 20 jours ouvrables
- En fonction du parcours du candidat, un entretien de positionnement sera réalisé avant l'entrée en formation
- Détails et modalités d'accès <sup>(1)</sup>

### 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 : 01022110 - Certif info : N°63117

### POURSUITES D'ÉTUDES

- BAC PRO boulanger - pâtissier

### UN TREMPLIN POUR...

- Approfondir ses connaissances sur les différentes matières premières.
- Se perfectionner dans la production de desserts, chocolats, confiseries et des spécialités.
- Répondre à des commandes exceptionnelles.
- Pour accéder au poste de tourier, entremétier, fournier, glacier, chocolatier, confiseur et pâtissier en restauration

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

- 92 % de réussite à l'examen session juin 2019 (soit 11 jeunes sur 12)
- 92% : taux de persévérance en formation par an <sup>(2)</sup>
- À 6 mois après sortie de formation : 100% de taux d'emploi dont 100% travaillent dans le secteur professionnel lié à la formation  
78 % en poursuite en formation

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

- 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

<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



## MC PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE 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

- Pâtisserie, glacierie, chocolaterie, confiserie
- Boulangerie, pâtisserie

#### ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Gérer les approvisionnements
- Conduire les fabrications de produits élaborés ou de spécialités en desserts, chocolats, confiseries et glacierie.
- 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

#### SITE DE FORMATION

MFR ST MICHEL MONT MERCURE  
02 51 57 8181  
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 des marchandises, vérifier la conformité, signer un bon de livraison, ranger les marchandises et surveiller le stock.
- Réaliser et cuire des appareils mélangés traditionnels, des pâtes et les adapter pour les fabrications spécialisées.
- Réaliser les crèmes, les mousses, les appareils à bombe, les fruits givrés, les sauces et coulis.
- Réaliser, équilibrer et contrôler un appareil à glace
- Cristalliser et maintenir au point les chocolats de couverture
- Réaliser des desserts de salon de thé et de restauration
- Assembler des éléments
- Réaliser des éléments de décoration (écriture, bordures, formes, sujets,...)
- Contrôler la qualité des matières premières, des produits et des fabrications
- Conserver les matières premières, les produits finis en respectant la chaîne du froid.
- Entretenir les locaux, les équipements

#### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Technologie et sciences appliquées, connaissance de l'entreprise et son environnement économique, juridique et social
- Arts appliqués

#### MOBILITÉ INTERNATIONALE :

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

#### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

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

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