

### EN RÉSUMÉ

#### VERS QUELS MÉTIERS ?

- Ouvrier pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur

#### PRÉ-REQUIS, DÉLAI D'ACCÈS

- 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.
- 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 <sup>(1)</sup>

#### EXAMEN

- Diplôme de l'Éducation Nationale
- Obtention en Contrôle en cours de formation
- Possibilité de valider l'intégralité du MC ou de valider des blocs de compétences
- 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>

- 100 % de réussite à l'examen session juin 2022 (24 reçus sur 24 présentés)
- 92 % de persévérance <sup>(2)</sup> en formation sur l'année scolaire
- 6 mois après la formation :
  - 57 % en poursuite de formation
  - 43 % sur le marché de l'emploi dont :
    - 100 % en emploi

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

- 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
- 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



## 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 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

- 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

<sup>(1)</sup> Détails et mise à jour le site internet de la MFR ou par téléphone

<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

#### 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

### LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

#### CONTENUS DE LA FORMATION

##### COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- C1 : Approvisionnement, réceptionner, vérifier, ranger, surveiller
- C2 : Produire
  - Réaliser et cuire :
  - Les appareils mélangés
  - Les pâtes et appareils
  - Les crèmes
  - Les mousses
  - Les appareils à la bombe
  - Les crèmes diverses et spécialisées
  - Les petits fours secs
  - La glace
  - Les sauces et coulis
  - Les desserts de salon de thé et de restauration
  - La chocolaterie
  - La confiserie
  - Les décors
- C3 : Contrôler
- C4 : Conserver
- C5 : Entretien

##### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Technologie et Sciences Appliquées, Connaissance de l'Entreprise et son Environnement Économique, Juridique et Social
- Arts Appliqués

##### MOBILITE (en contrat d'apprentissage) :

- Erasmus + : Mobilité européenne obligatoire de 3 semaines dans une entreprise européenne partenaire

##### ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Ouverture culturelle, Anglais

##### - MODALITÉS PÉDAGOGIQUES <sup>(1)</sup>

- 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, centres de ressources
- Entretiens des locaux