

Bac Pro Boulangerie - Pâtisserie

MFR

MFR-CFA " La Bonnauderie "



Statut

- Contrat d'Apprentissage en alternance
- Rémunération*

Admission

- Avoir 16 ans ou sortir de classe de 3^{ème}
 - Avoir du goût
 - Solliciter un entretien au CFA
 - Rechercher une entreprise, désirant embaucher un jeune en contrat d'apprentissage, avec l'aide du CFA.
- La MFR/CFA de la Bonnauderie met en oeuvre une stratégie de recrutement des jeunes sortants de la classe de 3^{ème} notamment :

- La famille et le jeune sont reçus lors d'un entretien individuel centré sur son projet professionnel.
- A l'issu d'un test de positionnement (français, mathématiques) l'équipe pédagogique émet un avis sur l'entrée du jeune en Snde.
- Cet avis est suivi d'un entretien final avec le jeune et la famille.

Ce dispositif doit garantir aux professionnels du secteur un accueil personnalisé dans leurs entreprises et en lien avec le MFR/CFA.



Durée

- **Contrat d'Apprentissage de 3 ans, rémunéré**
- **Alternance** : 65 % en entreprise
35 % au MFR/CFA

Seconde (1^{ère} année) : 16 semaines à la MFR/CFA - Première (2^{ème} année) : 18 semaines à la MFR/CFA
Terminale (3^{ème} année) : 19 semaines à la MFR/CFA

La formation en Bac Professionnel (diplôme de niveau IV) tant en entreprise qu'au MFR/CFA implique un nombre de semaines suffisant pour parfaire les compétences techniques et générales (gestion,...), permettant de former des futurs professionnels répondant aux critères d'employabilité du secteur professionnel, à l'issue du diplôme.

Objectif

- **Acquérir une formation complète du métier de Boulanger-Pâtissier :**
 - Maîtriser les connaissances théoriques d'une recette
 - Réaliser et acquérir les techniques professionnelles
 - Gérer et s'organiser pendant une journée de travail
 - Accéder à une qualification professionnelle intermédiaire (CAP Boulangerie ou CAP Pâtisserie) et au Bac Professionnel

Contenu

- **Formation pratique** : des travaux pratiques et appliqués venant en complément des acquisitions en entreprise.
- **Formation technologique** : connaissance de l'entreprise, hygiène alimentaire, sciences liées à l'alimentaire et aux équipements.
- **Formation générale** : Français, Anglais, Histoire, Mathématiques, Sport.

Vers quels métiers ?

- Commis boulanger - pâtissier
- Boulanger
- Pâtissier
- Chef boulanger
- Chef pâtissier
- Chef d'entreprise

Un tremplin pour

- Brevet de maîtrise
- Brevet technique des métiers
- CAP Chocolatier-confiseur
- Mentions Complémentaires :
 - Pâtisserie spécialisée
 - Pâtisserie boulangère

Examen

- Au cours de la classe de Première (2^{ème} année), le jeune pourra valider le diplôme intermédiaire de son choix (CAP Boulangerie ou CAP Pâtisserie).
- Le Bac Pro se passe en Contrôle en Cours de Formation (CCF) (domaine professionnel et général).

* Salaire minimum en % du SMIC	Jusqu'à 17 ans	18 - 20 ans	21 ans et plus
1 ^{ère} année	25 %	41 %	53 %
2 ^{ème} année	37 %	49 %	61 %
3 ^{ème} année	53 %	65 %	78 %



Maison Familiale Rurale "La Bonnauderie"
Antenne CFA

Rue de la Bonnauderie - 49300 CHOLET

E-mail : mfr.bonnauderie.cholet@mfr.asso.fr • Tél. : 02.41.75.60.30 • Fax : 02.41.75.60.35

www.cfa-bonnauderie.com

RÉUSSIR
autrement