

FORMATION BOULANGERIE

ET APRÈS

DES POURSUITES D'ÉTUDES

- ☑ Autre CAP (en 1 an)
- ☑ Mention complémentaire (en 1 an)
- ☑ Bac Professionnel (en 2 ans)
- ☑ Brevet professionnel (en 2 ans)

COÛT ANNUEL

Coût pédagogique intégralement pris en charge par les OPCO partenaires.

- ☑ **Coût de la pension complète :**
102€ par mois/10 mois
- ☑ **Coût de la demi-pension :**
30€ par semaine de formation
- ☑ **Option transport:** 10€/mois



Formations
en apprentissage



INFOS PRATIQUES

LES MISSIONS DE L'APPRENTI EN ENTREPRISE

Préparez votre CAP Boulangerie en alternance à deux pas de Lyon

Facilement accessible par l'autoroute A42, notre école accueille et forme chaque année plus de 300 apprentis aux métiers de bouche. Dotée d'un internat (non-obligatoire), d'une boulangerie pédagogique et de locaux et équipements professionnels, la MFR de Balan accueille les élèves de 15 à 29 ans.

POURQUOI CHOISIR LA MFR DE BALAN ?

- ☑ Temps d'accompagnements
- ☑ Équipements modernes et performants
- ☑ Boutique pédagogique
- ☑ Farines bio et locales
- ☑ Trophées et concours

Méthodes mobilisées

- ☑ Pédagogie de l'alternance spécifique aux MFR et reposant sur le milieu socio-professionnel.
- ☑ Accompagnement social, scolaire et professionnel individualisé.

VOTRE FORMATION EN BOULANGERIE PRÈS DE LYON

Le cursus du CAP Boulangerie dure généralement un ou deux ans, durant lesquels l'apprenti partage son temps entre la MFR et l'entreprise qui l'a embauché. Il s'agit d'une formation rémunérée : l'élève signe un contrat qui lui assure un emploi salarié, des congés payés, mais aussi et surtout les conseils et l'encadrement d'un maître d'apprentissage qui lui enseigne les bases du métier.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES PORTEUSES DE HANDICAP

- ☑ Infrastructure connectée, innovante, modulable et ergonomie adaptée aux personnes handicapées.
- ☑ Établissement aux normes PMR requises.
- ☑ Habilité H+
- ☑ Pas de limite d'âge

QUE FAIRE APRÈS VOTRE CAP BOULANGERIE ?

Vous pouvez poursuivre vos études en préparant une Mention Complémentaire en boulangerie spécialisée

Cette formation professionnelle est également dispensée par la MFR de Balan : prolongez votre séjour chez nous !

LE PROGRAMME DU RÉFÉRENTIEL S'ORGANISE AUTOUR DE TROIS BLOCS DE COMPÉTENCES :

- ☑ **Maîtrise** des technologies professionnelles, de la gestion et des sciences appliquées
- ☑ **Préparation**, confection et présentation de produits de panification et de viennoiseries
- ☑ **Compétences générales** (français, mathématiques, langue vivante, histoire, géographie, sciences, enseignement physique et sportif...).

Ces différents modules sont abordés durant les cours au sein de l'école et leur mise en application s'effectue en milieu professionnel. C'est l'occasion de découvrir les locaux destinés à l'élaboration des produits de boulangerie et de viennoiserie, le matériel utilisé, les matières premières, les normes d'hygiène et de sécurité au travail...

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

MFR Balan
53, rue Centrale - 01360 BALAN
Tél : 04 78 06 16 03 - email : mfr.balan@mfr.asso.fr
www.mfr-balan.fr

FILIERE
BOULANGERIE

CAP
BOULANGERIE



SCANNEZ-MOI
pour accéder au site



Formations
en apprentissage

MFR Balan
53, rue Centrale
01360 Balan

Tél : 04 78 06 16 03
email : mfr.balan@mfr.asso.fr

www.mfr-balan.fr



MFR
DE BALAN
Centre de formation
aux métiers de bouche

APPRENDRE LES TECHNIQUES ET SAVOIR-FAIRE POUR QUE LA BOULANGERIE N'AIENT PLUS DE SECRET POUR VOUS.

DESCRIPTION

Vous souhaitez apprendre les métiers de la boulangerie en alternance ? Vous cherchez une formation rémunérée préparant au CAP Boulangerie près de Lyon ? Découvrez notre centre de formation aux métiers de bouche, installé sur un parc verdoyant de 3 hectares à 25 kilomètres de la Ville des Lumières. Des cours dispensés par des enseignants qualifiés et pédagogues, du matériel professionnel, un encadrement attentif...

Choisissez la MFR de Balan pour votre apprentissage en boulangerie près de Lyon !

OBJECTIFS

- ✓ Venez apprendre les techniques et savoir-faire pour que la baguette de tradition et les viennoiseries croustillantes n'aient plus de secret pour vous. Associez savoir-faire traditionnel et créativité afin de contenter une clientèle gourmande et friande de nouveautés ! Sentez, respirez l'odeur du pain chaud, des croissants, des pains au chocolat
- Bienvenue dans la boulangerie !**

CONDITIONS D'INSCRIPTION

Ce CAP se prépare en 2 ans après la 3e, ou 1 an après un premier diplôme (autre CAP, bac professionnel...) ou une seconde professionnelle

Entretien individuel afin de vérifier la motivation et le projet professionnel du candidat
Adhésion à l'association (100€/an).
Inscription possible toute l'année.

RYTHME DE L'ALTERNANCE

Cette formation diplômante, en apprentissage, s'adresse aux jeunes de 15 à 29 ans (sans limite d'âge pour les RQTH)

Elle se déroule sur deux années scolaires avec 12 semaines d'école par an (420h).

CONTENU FORMATION

PÉDAGOGIE BASÉE SUR L'ALTERNANCE ET L'EXPÉRIENCE VÉCUE EN STAGE

→ MODULES GÉNÉRAUX

- ✓ Expression française
- ✓ Histoire/Géographie
- ✓ Langue vivante
- ✓ Arts appliqués
- ✓ Mathématiques/Sciences
- ✓ Éducation physique et sportive
- ✓ Co-intervention
- ✓ Chef d'œuvre

→ ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNEL

- ✓ Gestion d'alternance
- ✓ Gestion appliquée
- ✓ Sciences appliquées
- ✓ Technologie professionnelle
- ✓ Travaux pratiques
- ✓ Protection Santé Environnement