



**MFR de Balan**  
Ecole des métiers de Bouche

« Gourmandise :

Source inépuisable de Bonheur »

Pierre HERME



### OBJECTIFS

Développez votre autonomie grâce à l'acquisition des techniques et savoir-faire des artisans pâtissiers. Le geste juste, la précision et la connaissance des produits seront vos maîtres-mots. Une fois ces bases maîtrisées, laissez libre cours à votre créativité ! La pâtisserie française a une grande histoire, venez en écrire quelques pages avec nous.

### POURQUOI CHOISIR LA MFR DE BALAN ?

- o Temps d'accompagnements
- o Equipements modernes et performants
- o Boutique pédagogique
- o Farines bio et locales + autres
- o Trophée du meilleur espoir

### DURÉE ET RYTHME DE LA FORMATION

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 13 semaines d'école par an (455h).

**Tél : 04 78 06 16 03**

Plus d'informations et tarifs sur [mfr-balan.fr](http://mfr-balan.fr)



53 Rue Centrale 01 360 BALAN - 04.78.06.16.03  
[mfr.balan@mfr.asso.fr](mailto:mfr.balan@mfr.asso.fr) - [mfr-balan.fr](http://mfr-balan.fr)

### ET APRÈS ?

- o Autre CAP (en 1 an)
- o Mention complémentaire (en 1 an)
- o Bac Professionnel (en 2 ans)
- o Brevet de maîtrise (en 2 ans) ...

...Les opportunités sont nombreuses !

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

L'évaluation se déroule dans le cadre habituel des enseignements (CCF) et en entreprise durant la période de formation.

### ACCÉSSIBILITÉ AUX PERSONNES PORTEUSES DE HANDICAP

Infrastructure connectée, innovante, modulable et ergonomie adaptée aux personnes handicapées.  
Etablissement aux normes PMR requises.  
Habilité H+

### MÉTHODES MOBILISÉES

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

### MODALITÉS ET DÉLAI D'INSCRIPTION

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

### PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ-REQUIS

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.

### CONTENU DE LA FORMATION

#### Enseignement général

Expression française : 52h  
Histoire/Géographie : 26h  
Langue vivante : 52h  
Arts appliqués : 52h  
Mathématiques/Sciences : 78h  
Education physique et sportive : 52h  
Co-intervention : 52h  
Chef d'oeuvre : 26h

#### Enseignement professionnel

Travaux pratiques : 130h  
Technologie professionnelle : 104h  
Sciences appliquées : 52h  
Gestion appliquée : 52h  
Gestion d'alternance : 130h  
Protection Santé Environnement : 52h

### TARIFS

Coût pédagogique intégralement pris en charge par les OPCO partenaires.  
Coût de la pension complète : 110€ par semaine de formation  
Coût de la demi-pension : 30€ par semaine de formation