

BAC PRO Boulanger-Pâtissier

Mis à jour le 22 mai 2024

Conditions d'entrée et prérequis

- Avoir entre 15 et 29 ans révolus (possibilité de dérogations)
- Sans condition d'âge pour les personnes : reconnues travailleur handicapé, ayant un projet de création ou reprise d'entreprise nécessitant le diplôme, sur la liste des sportifs de haut niveau

Public visé

Public éligible à la signature d'un contrat d'apprentissage

Rythme

Alternance

Durée en centre

1850 heures

Validation

Baccalauréat Professionnel
Boulangier-Pâtissier Niveau 4

Modalités d'évaluation

Epreuves écrites ponctuelles et épreuves en CCF (contrôle en cours de formation)

Entrée et sortie permanente

Oui

RNCP 37908 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37908/>

Objectifs professionnels

Le titulaire de ce diplôme maîtrise les techniques professionnelles liées aux activités du métier, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation.

Il travaille dans le commerce alimentaire artisanal, dans une moyenne ou grande surface ou dans les laboratoires de la grande distribution.

Il sait choisir les matières premières, organiser les étapes de fabrication, suivre la transformation jusqu'au produit fini.

Il peut fabriquer des pains, des pâtes, des petits fours, des crèmes sauces et coulis, du chocolat de couverture, des produits traiteurs...

Il sait réaliser des cuissons, assembler, décorer, réaliser des finitions.

Il participe également au conditionnement, à l'étiquetage, à la commercialisation. Il connaît les techniques d'approvisionnement, de commercialisation, de vente, la démarche qualité : respect des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail...

Contenu

- Technologie et hygiène des transformations et fabrications en boulangerie-pâtisserie
- Organisation de la production, réalisation et présentation des fabrications, contrôle et commercialisation en boulangerie-pâtisserie
- Management et environnement économique et juridique du secteur de la boulangerie-pâtisserie
- Mathématiques
- Langue vivante
- Français
- Histoire-géographie
- Enseignement moral et civique
- Arts appliqués et culture artistiques
- Education physique et sportive

Modalités pédagogiques

- Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation.
- 20 semaines de présence en centre par année de formation.
- Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé.

Profil des intervenants

- Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.
- Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

Les plus

BAC PRO Boulanger-Pâtissier

Taux de satisfaction

91 %

Réussite aux examens

Non disponible

Insertion professionnelle

Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur inserjeunes.education.gouv.fr

Durée

Durée du contrat 3 ans

Délais et modalités d'accès

– Entrée en formation en septembre, les entrées hors période sont possibles et étudiées au cas par cas afin de pouvoir respecter les conditions réglementaires et celles du référentiel de l'examen.

– L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise dont le secteur d'activité correspond au métier visé.

Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

Poursuite de parcours

– Métiers : Responsable de rayon, d'unité de production, d'un point de vente, Responsable technique et/ou commercial d'unité de production (grossiste)...

– Poursuites d'études : MC Boulangerie, MC Pâtisserie, BP Boulangerie, BP Pâtisserie...

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Ouest
- 77 Boulevard Raymond Poincaré
55000 BAR-LE-DUC
- greta-lorraine-ouest@ac-nancy-metz.fr
- 03 29 76 24 76