BAC PRO Boulanger pâtissier

Mis à jour le 23 juillet 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Ce bac pro en alternance en alternance se prépare après une seconde professionnelle métiers de l'alimentation. Les élèves titulaires de certains CAP du même secteur peuvent également le préparer en 2 ans sous certaines conditions.

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

Public visé

Etre âgé de 16 à 29 ans, avec un projet de contrat d'apprentissage. Dérogations sous conditions. Pas de condition d'âge pour les personnes reconnues en situation de handicap (RQTH).

Rythme

Alternance

Durée en centre

1350 heures

Validation

Obtention du « BAC PRO BOULANGER PATISSIER »
En cas d'échec au diplôme, des blocs de compétences pourront être délivrés en fonction des résultats obtenus dans des différentes disciplines.

Modalités d'évaluation

Unités certificatives (blocs de compétences) constitutives du diplôme :

Objectifs professionnels

Le ou la titulaire du BAC PRO Boulanger-pâtissier est capable de :

- Maîtriser les techniques de fabrication liées au métier en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable (y compris la fabrication de produits traiteur).
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la production.
- Communiquer dans un contexte professionnel et commercialiser les produits.
- Animer une équipe.

Contenu

Activités professionnelles :

- Organisation
- Production
- Contrôle qualité
- Communication commercialisation

Connaissances générales et techniques associées :

- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique, Mathématiques, Éducation physique et sportive, Langue vivante – Culture professionnelle – Les matières premières – Techniques professionnelles – Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel – Environnement économique, juridique et management de l'entreprise

Modalités pédagogiques

Intégration dans une classe d'élève ou d'étudiant du Lycée partenaire du CFA.
Alternance de périodes de formation en lycée et de périodes de formation en entreprise selon calendrier établi.

Profil des intervenants

Enseignants de l'Education Nationale

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Méthodes pédagogiques

En Lycée : apports théoriques, mises en situation, travaux pratiques, exposés, débats, études cas. Utilisation des plateaux techniques et équipements, CDI, cours à distance…

En entreprise : apprentissage basé sur l'expérience et la réalisation

BAC PRO Boulanger pâtissier

Conformes au référentiel de certification du diplôme. Contrôle continu, Contrôles en Cours de Formation et/ou épreuves terminales.

U1 : Technologie et hygiène des transformations et fabrications en boulangerie-pâtisserie
U2 : Organisation de la production, réalisation et présentation des fabrications, contrôle et commercialisation en boulangerie-pâtisserie
U31 : Environnement économique, juridique et management
U32 : Projet professionnel
U33 : Mathématiques
U4 : Langue vivante
U51 : Français
U52 : Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
U6 : Arts appliqués et cultures artistiques
U7 : Éducation physique et sportive
Unités facultatives : Langue vivante – mobilité

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

Variable selon le nombre de places disponibles dans les classes

Entrée et sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37908
- Code diplôme : 40022105

d'activités et de tâches en lien avec le diplôme préparé. L'apprenti est guidé et accompagné par un maître d'apprentissage.

Moyens pédagogiques

Plateaux techniques adaptés aux compétences professionnelles du diplôme préparé – Salles de cours équipées – ordinateurs – centre de ressources – Espace Numérique de Travail

Durée

Durée moyenne de la formation en centre pour un contrat de 2 ans : 1350 heures La durée de la formation en lycée sera ajustée en fonction de la durée du contrat et des acquis de l'apprenti dans le respect des minima réglementaires

Délais et modalités d'accès

Entrée sept/nov principalement
Autres périodes d'intégration sous condition

Financements possibles

Entreprises relevant du secteur privé : application des niveaux de prise en charge définis par France Compétences. Coûts de la formation pris en charge par les OPCO. Frais annexes (hébergement, restauration, 1er équipement, mobilité internationale, handicap) pris en charge par les OPCO sous conditions.
Organisations relevant du secteur public : application des niveaux de prise en charge définis par chaque fonction publique.

Poursuite de parcours

Insertion professionnelle : Les diplômés exercent leur métier dans une entreprise artisanale, dans les usines agroalimentaires ou dans la grande distribution. Avec de l'expérience, ils pourront devenir responsable d'un point de vente, responsable technique dans l'industrie agroalimentaire ou responsable de restauration dans une chaîne de restaurant.

Poursuite d'étude : Il est possible, de poursuivre des études en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou en 2 an en Brevet professionnel ou brevet de maîtrise

Passerelles et Equivalences : En fonction du parcours de formation des équivalences et passerelles sont envisageables, se renseigner auprès du lycée ou du CIO.

Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Accompagnement spécifique au projet et durant la formation en lien avec notre référent handicap.

Réseau

BAC PRO Boulanger pâtissier

- GIP FCIP – CFA de l'académie de Reims
- 17, boulevard de la Paix CF 50033
  51722 REIMS CEDEX
- cfa@ac-reims.fr
- Marne : 07 76 15 77 62
  Ardennes : 06 13 02 47 51
  Haute-Marne et Aube Est : 06 17 83 54 69
  Aube : 06 27 48 88 64
- cfa.gipfcip-reims.fr
- SIRET : 185 109 063 00031