

# 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  
Aube et Haute-Marne : 06 17 83 54 69
- cfa.gipfcip-reims.fr
- SIRET : 185 109 063 00031
- Numéro d'activité : 21 51 P003 751
- Date d'obtention : 11/03/2003