



FORMATION BAC PRO BOULANGER-PÂTISSIER

RNCP7068

Crée le 01/05/2021
Version 1

Certificateur

Ministère de l'éducation nationale

Financement de la formation par l'opérateur de compétence :

- OPCO des entreprises de proximité.

Durée

- Formation en 2 ans (après une 1^{ère} année sous statut scolaire) soit 675h heures/an au centre de formation.

Objectifs de la formation

Le titulaire du BAC PRO Boulanger-Pâtissier est qualifié pour :

- Fabriquer pains spéciaux, viennoiseries, pâtisseries et produits de restaurant rapide (sandwichs, pizzas...)
- Connaître les produits travaillés
- Etre capable d'évaluer la qualité des matières premières
- Déterminer les quantités nécessaires
- Choisir les techniques de fabrication adaptées
- Il doit savoir soigner le décor et la présentation
- Il est capable d'organiser son travail et de conduire les fabrications qui lui sont confiées
- Il assure l'entretien des locaux, du matériel et de son poste

Prérequis nécessaires pour participer à la formation

- Admission post seconde Bac Pro des Métiers de l'Alimentation ou après un CAP du même secteur.
- Être âgé de 15 ans minimum.
- Possibilité d'admission, suivant dossier, après une 2^{nde} Générale et Technologique.

Voie d'accès

- Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant
- En contrat d'apprentissage
- Après un parcours de formation continue
- En contrat de professionnalisation

Débouchés

- Accès direct à l'emploi : Le Bac Pro Boulangerie - Pâtisserie forme aux métiers de boulanger, pâtissier et d'opérateur (trice) de fabrication de produits alimentaires. Ainsi, le titulaire de ce bac pourra travailler dans une boulangerie-pâtisserie mais aussi dans des laboratoires de l'industrie alimentaire.



FORMATION BAC PRO BOULANGER-PÂTISSIER

RNCP7068

Crée le 01/05/2021
Version 1

Poursuite d'études

- Mention complémentaire Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées
- Brevet de Maîtrise Boulanger ou Pâtissier

Délais et modalités d'accès ou d'inscription à la formation

- Inscription jusqu'à 3 mois avant ou après le début de la formation.
- Nombre de candidats : 6.
- Dates de la formation : cursus de septembre à fin juin.

Moyens pédagogiques et techniques

- Cours théoriques, exercices pratiques, projets, mises en situations, suivi de la formation par un tuteur qui fait la liaison entre l'entreprise et l'apprenti.
- Outils pédagogiques : ordinateur, écran tactile en salle de cours, laboratoires pédagogiques boulangerie-pâtisserie.

Modalités de suivi pédagogique et d'évaluation

- Evaluations de l'enseignement général et professionnel au CFA et en entreprise.
- Examen en CCF et ponctuel.

Contenu de la formation

- Travaux pratiques
- Technologie
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques/Sciences
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Prévention, santé, environnement
- Langue vivante
- Education physique et sportive
- Chef d'œuvre
- Co-intervention



FORMATION BAC PRO BOULANGER-PÂTISSIER
RNCP7068

Crée le 01/05/2021
Version 1

Compétences

- C1.1. Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
- C1.2. Définir les besoins :
 - humains
 - matériels
 - commerciaux
 - financiers
- C1.3. Collecter, traiter et organiser l'information (fabrication – vente des produits, création – reprise – croissance d'entreprise, ...), proposer et argumenter
- C1.4. Préparer les espaces de travail
- C1.5. Identifier les éléments de la qualité
- C1.6. Planifier le travail dans le temps et dans l'espace
- C2.1. Mettre en œuvre les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
- C2.2. Réceptionner - stocker
- C2.3. Peser, mesurer, quantifier
- C2.4. Préparer, transformer, fabriquer
- C2.5. Présenter et valoriser les produits
- C2.6. Vendre, facturer, encaisser
- C2.7. Maintenir en état les postes de travail, les matériels, les locaux, les équipements et les outillages
- C2.8. Appliquer les procédures de la démarche qualité
- C2.9. Réagir aux aléas (risques, accidents, défauts de production...) et mener des actions correctives
- C3.1. Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation
- C3.2. Contrôler la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux
- C3.3. Vérifier :
 - l'hygiène corporelle et vestimentaire,
 - les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux
- C3.4. Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité
- C3.5. Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication / transformation jusqu'à la commercialisation
- C3.6. Contrôler la conformité de la production / transformation
- C3.7. Contrôler les conditions de commercialisation et de facturation des produits (prix, produit, distribution, publicité, promotion)
- C3.8. Détecter les anomalies
- C3.9. Vérifier l'application des actions correctives
- C4.1. Communiquer avec :
 - les membres de l'équipe
 - la hiérarchie,
 - des tiers (fournisseurs, clientèle, personnels des services d'urgence, d'organismes financiers et interprofessionnels, ...)
- C4.2. Animer une équipe
- C4.3. Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication
- C4.4. Commercialiser les produits, conseiller



FORMATION BAC PRO BOULANGER-PÂTISSIER
RNCP7068

Crée le 01/05/2021
Version 1

Règlement d'examen

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous-contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public	Voie scolaire dans un établissement privé, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissements privés, enseignement à distance, candidats justifiant de 3 années d'activité professionnelle.	Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité

Épreuves	Unités	Coef	Mode	Durée	Mode	Durée	Mode Durée
E1 – Épreuve technologique et scientifique (1)	U.1	4	CCF		Ponctuel écrit	3 h	CCF
E2 – Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel et prévention, santé, environnement		10					
E21 Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	U21	9	CCF		Ponctuel écrit pratique et oral	10 h	CCF
E22 prévention, santé, environnement	U22	1	Ponctuel écrit	2h	Ponctuel écrit	2h	CCF
E.3 – Épreuve de gestion appliquée		5					
E 31 - Environnement économique, juridique et management	U.31	2	CCF		Ponctuel écrit	2h30	CCF
E32 - Projet professionnel (2)	U.32	2	CCF		Ponctuel oral	30 mn	CCF
E 33 - Mathématiques	U.33	1	CCF		Ponctuel écrit	1 h	CCF
E.4 - Épreuve de langue vivante	U.4	2	CCF		Ponctuel oral	20mn (3)	CCF
E.5 - Épreuve de Français – Histoire Géographie et Enseignement moral et civique	U.5	5					
Français	U.51	2,5	Ponctuel écrit	2h30	Ponctuel écrit	2h30	CCF
Histoire –Géographie Enseignement moral et civique	U.52	2,5	Ponctuel écrit	2h	Ponctuel écrit	2h	CCF
E.6 - Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	U.6	1	CCF		Ponctuel écrit	1h30	CCF
E.7 - Épreuve d'éducation physique et sportive	U.7	1	CCF		Ponctuel pratique		CCF
Epreuves facultatives (4)							
EF1	UF1						
EF2	UF2						



FORMATION BAC PRO BOULANGER-PÂTISSIER
RNCP7068

Crée le 01/05/2021
Version 1

Méthodes mobilisées :	Equivalences ou passerelles possibles	Modalités de formation
<ul style="list-style-type: none">• Face à face• Présentiel• Distanciel	Selon situations nous contacter	Alternance (suivant calendrier)
Financement de la formation	Contact-informations apprentissage	Contact référente handicap
<ul style="list-style-type: none">• Prise en charge par l'OPCO de la branche professionnelle,• Pas de frais d'inscription	M. BERSWEILER Philippe Téléphone : 03.82.50.57.55 Mail : philippe.bersweiler@ac-nancy-metz.fr Site : www.st-andre.org	Mme MELLAB Nadia Téléphone : 03.82.50.33.62 Mail : vscottange@scolalor.net Site : www.st-andre.org
Taux divers		
<ul style="list-style-type: none">• Taux de réussite 2022 :• Nombre d'alternants :• Insertion professionnelle :		<ul style="list-style-type: none">• Interruption de formation :• Rupture de contrat :• Taux de satisfaction :
<p>Les indicateurs de résultats cités à l'article L.6111-8 du Code du travail, sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics. Nous vous informons de la mise à disposition de ces indicateurs sur le site de diffusion.</p> <p style="text-align: center;">https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil</p>		
<p><u>Notre Valeur Ajoutée : l'accompagnement</u></p> <p><u>« Accompagner Nos Apprenants, Apprenantes en Centre et en Entreprise vers la réussite »</u></p>		