

# Bac Pro Boulanger-Pâtissier – Apprentissage

Mis à jour le 20 décembre 2022

## 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

## Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

## Public visé

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

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

1850 heures

## Validation

Bac pro Boulanger-pâtissier

## Modalités d'évaluation

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

## Entrée et sortie permanente

Oui

## 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....

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences

## Contenu

Bloc de compétences 1 : Epreuve technologique et scientifique

Bloc de compétences 2 : Pratique Professionnelle

Bloc de compétences 3 : Prévention santé environnement

Bloc de compétences 4 : Environnement économique, juridique et management

Bloc de compétences 5 : Projet professionnel

Bloc de compétences 6 : Mathématiques

Bloc de compétences 7 : Langues vivante 1

Bloc de compétences 8 : Français

Bloc de compétences 9 : Histoire – Géographie et Enseignement moral et civique

Bloc de compétences 10 : Arts appliqués et cultures artistiques

Bloc de compétences 11 : Education physique et sportives

## 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

# Bac Pro Boulanger-Pâtissier – Apprentissage

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.

## Durée

Durée du contrat 3 ans Lieu de formation : Lycée Alain-Fournier 12 Avenue du Président Kennedy 55100 VERDUN

## 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

Formation gratuite pour l'apprenti – Prise en charge par l'OPCO

## 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
- Numéro d'activité : 41 55 P0002 55
- Date d'obtention : 01/04/1983