BAC PRO Boulanger-Pâtissier en 1 an

Mis à jour le 23 juin 2026

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

675 heures

Validation

Baccalauréat Professionnel Boulanger – Pâtissier Niveau 4
Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences : non

Modalités d'évaluation

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

Entrée-sortie permanente

Non

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 connait les techniques d'approvisionnement, de commercialisation, de vente, la démarche qualité : respect des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail…

Contenu

Bloc de compétences 01 – Technologie et hygiène des transformations et fabrications en boulangerie-pâtisserie
Bloc de compétences 02 – Organisation de la production, réalisation et présentation des fabrications, contrôle et commercialisation en boulangerie-pâtisserie
Bloc de compétences 03 – Management et environnement économique et juridique du secteur de la boulangerie-pâtisserie
Bloc de compétences 04 – Mathématiques
Bloc de compétences 05 – Langue vivante
Bloc de compétences 06 – Français
Bloc de compétences 07 – Histoire-géographie-enseignement moral et civique
Bloc de compétences 08 – Arts appliqués et cultures artistiques
Bloc de compétences 09 – Education physique et sportive
Bloc de compétences 10 – Langue vivante (Bloc facultatif)
Bloc de compétences 11 – Mobilité (Bloc facultatif)

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.
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 en 1 an

Taux de satisfaction
64 % taux de satisfaction globale des apprentis

Réussite aux examens
Pas de session en 2025

Insertion professionnelle
60 % taux d'insertion national

Durée

Durée du contrat : 12 mois

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.
Possibilité d'hébergement et de restauration (se renseigner auprès de l'établissement)

Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

Poursuite de parcours

Débouchés en termes d'emploi : 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