



Le titulaire du baccalauréat professionnel boulanger-pâtissier est un professionnel très qualifié qui maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, y compris la fabrication de produits traiteur, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation. Il est appelé à exercer une activité avec prise de responsabilités.

Il pourra occuper des fonctions d'animation et de gestion au sein d'une entreprise ou d'une unité de production et/ou de commercialisation. Après une certaine expérience, il doit être capable de créer, reprendre et gérer une entreprise ou une unité de production et/ou de commercialisation.

Objectifs de la formation

Gestion d'exploitation

Production

Démarche qualité

Communication et commercialisation

Au programme

- Technologie et hygiène des transformations et fabrications en boulangerie-pâtisserie
- Organisation de la production, réalisation et présentation des fabrications, contrôle et commercialisation
- Management et environnement économique et juridique du secteur de la boulangerie-pâtisserie
- Mathématiques
- Langue vivante
- Français
- Histoire géographie et enseignement moral et civique
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Education physique et sportive
- Épreuve facultative : langue vivante, mobilité

Méthodes pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation professionnelle sur un plateau technique moderne et innovant
- Encadrement de l'apprenant par une équipe dynamique et expérimentée
- Apprentissage : Suivi pédagogique de l'apprenant grâce à un accès personnel accessible à distance pour les entreprises / responsables légaux / apprenants

Modalités d'évaluations

Le BAC PRO Boulanger-Pâtissier est un diplôme validé par une épreuve ponctuelle en fin de formation, fixée par l'Éducation nationale.

Évaluations intermédiaires écrites, orales et pratiques tout au long du cycle.

L'ensemble des blocs doit être validé pour obtenir le diplôme

Le Diplôme

- Le Bac Pro est composé de 11 Blocs de compétences : [RNCP 37908](#)
- Organisme certificateur : Éducation Nationale
- Date de délivrance : 01/09/2023

Tarifs

- Apprentissage : Coût de formation déterminé et pris en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise (OPCO). La formation exige du matériel individuel et une tenue professionnelle financés pour un montant maximum de 500€ par l'OPCO.
- Formation continue : 17,00 € / h TTC

Financer ma formation

OPCO

Informations pratiques

Durée de la formation

Bac Pro en 2 ans
1330 heures de formation
Bac Pro en 3 ans
1890 heures de formation

Horaires

Les horaires diffèrent selon les sites de formations.

Rythme

Le rythme d'alternance varie selon les sites de formation.

Pré-requis

Bac Pro 3 ans : aucun
Bac Pro 2 ans : être titulaire d'un diplôme de niveau 3

Modalités et délais d'accès

Préinscription sur le site web ou en direct lors des JPO.
Votre candidature sera prise en compte dans les 5 jours.

Accessibilité

Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.
Afin de mettre en place les adaptations nécessaires, [merci de nous contacter](#) avant toute inscription.

Établissement(s) disponibles à Paris et Île-de-France

CMA Formation Roissy Pays de France

43, avenue Pierre Sémard
Villiers-le-Bel 95400

Accueil

 01 34 29 46 70

 seformer.rpf@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.95@cma-idf.fr