



Le boulanger pâtissier

Le métier de boulanger pâtissier demande une combinaison de compétences techniques et créatives pour produire une variété de produits de boulangerie et de pâtisserie de qualité, tout en satisfaisant les préférences et les attentes des clients. Il confectionne des pains, viennoiseries, pâtisseries et produits traiteurs. Ce métier exige à la fois une bonne connaissance des ingrédients, ainsi que des processus de cuisson et de présentation. Il peut aussi gérer une entreprise et animer une équipe.

Objectifs de la formation

La formation **Bac Pro Boulanger pâtissier** permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Réaliser des produits de boulangerie, de pâtisserie (pains de tradition française, pains courants, et divers viennoiseries, pâtisseries, produits traiteurs),
- Planifier le travail d'une équipe et respecter les impératifs de livraison,
- Utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des demandes,
- Analyser et rectifier ces techniques en fonction des situations,
- Gérer et animer une équipe.

Contenu de la formation

Enseignements généraux

- Français
- Histoire, géographie et éducation morale et civique
- Mathématiques
- Prévention santé environnement
- Éducation physique et sportive
- Arts appliqués et cultures artistiques

Enseignements techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Chef d'oeuvre

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 14 ou 20 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 38 ou 32 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



Campus

Dinan-Aucaleuc



Prérequis

Aucun



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre

- Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations
- Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement.
- Admission sur dossier et possibilité d'entretien
- Nous consulter.



Durée

A minima 1 850h, parcours en 3 ans
A minima 1 350h, parcours en 2 ans.
Réduction de durée suivant profil



Validation

Bac Professionnel Boulanger pâtissier, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 4, inscrit au RNCP*



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

100 %
Taux de
réussite aux
examens**

75%
Taux de
satisfaction**

75 %
Taux d'insertion***
dont 0 % en
poursuite
d'étude**

12,8 %
Taux de
rupture**

Qualités & profils requis

- Minutieux, précis et rigoureux
- Créatif
- Capacité d'organisation
- Capacité à travailler en équipe
- Capacité à gérer son temps et à être rapide
- Bonne résistance physique
- Respect des règles d'hygiène

Entreprises conseillées

- Boulangerie-pâtisserie artisanale
- Rayon boulangerie-pâtisserie en GMS
- Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

Modalités pédagogiques & évaluations

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF et en épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le campus
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au campus
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

Moyens techniques

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources

Poursuites d'études

Au sein de notre CFA

- Brevet professionnel Boulanger
- BTM Pâtissier
- CAP Chocolatier
- MC Pâtisserie en boutique
- MC Techniques du tour en boulangerie pâtisserie

D'autres poursuites d'étude sont possibles. Consultez le site de [l'Onisep](https://www.onisep.fr)

Perspectives professionnelles

- Responsable de rayon dans la grande distribution
- Responsable de production dans l'industrie agroalimentaire
- Artisan indépendant

Contactez les campus

Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC
02 96 76 27 37
conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN
02 96 76 27 27
conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr

Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER
02 98 76 46 35
campusquimper@cma-bretagne.fr

Campus de Vannes

10 Boulevard des Îles - 56000 VANNES
02 97 63 95 10
conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Montgolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

