Bac pro boulanger pâtissier

2e et 3e année en apprentissage

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 23116650F — Mise à jour : 2 juillet 2026

Organisme responsable : **AREP 29**

Présentation de la formation

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de

Fabriquer des produits alimentaires salés et/ou sucrés : pains, viennoiseries, crèmes, sauces et coulis, produits traiteurs…
Déterminer la quantité nécessaire de matières premières et organiser l'approvisionnement
Choisir les techniques de productions adaptées
Commercialiser les produits
Communiquer en interne et/ou externe
Gérer ou participer à la gestion de l'entreprise ou de l'unité de production
Animer une équipe

Programme

Technologie et hygiène des transformations et fabrications en boulangerie-pâtisserie
Organisation de la production, réalisation et présentation des fabrications, contrôle et commercialisation en boulangerie-pâtisserie
Management et environnement économique et juridique du secteur de la boulangerie-pâtisserie
Mathématiques
Langue Vivante Étrangère
Français
Histoire-Géographie-Enseignement moral et civique
Arts appliqués et cultures artistiques
Compétences d'investigation
Compétences d'expérimentation
Compétences de réalisation
Compétences de communication
Education physique et sportive
Langue Vivante Étrangère (Facultatif)

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	**Niveau Bac général, pro ou techno, BP**

Liste des certifications

Bac pro boulanger pâtissier
Code RNCP : 37908

Métiers associés

D1102 — Boulangerie - viennoiserie

D1104 — Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1846676S	Présentiel	Quimper	01/09/2025	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #23116650F