Bac pro boulanger pâtissier

(2e et 3e année en apprentissage)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 23118014F — Mise à jour : 10 octobre 2024

Organisme responsable : **CMA Formation Dinan-Aucaleuc**

Présentation de la formation

Objectifs

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.

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.

Programme

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

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau CAP, BEP	**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
1820234S	Présentiel	Aucaleuc	01/09/2025	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #23118014F