Bac pro boulanger pâtissier

(2e et 3e année en apprentissage)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25180781F — Mise à jour : 13 octobre 2025

Organisme responsable : **CCI Finistère - IFAC (CFA) Campus des métiers**

Présentation de la formation

Objectifs

A l'issue de la formation le titulaire du baccalauréat professionnel boulanger pâtissier sera capable de maîtriser les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier dont la fabrication de produits traiteur, l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation. Il exercera une activité avec prise de responsabilités, des fonctions d'animation et de gestion. Après expérience, il devra être capable de créer, reprendre et gérer une entreprise ou une unité de production et/ou de commercialisation.

Programme

Bloc 1 - Technologie et hygiène des transformations et fabrications en boulangerie-pâtisserie

- Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
- Définir les besoins
- Collecter, traiter et organiser l'information
- Proposer et argumenter
- Préparer les espaces de travail
- Identifier les éléments de la qualité
- Détecter les anomalies

Bloc 2 - Organisation de la production, réalisation et présentation des fabrications, contrôle et commercialisation en boulangerie-pâtisserie

- Préparer les espaces de travail
- Planifier le travail dans le temps et l'espace
- Mettre en œuvre des mesures d'hygiène
- Réceptionner, stocker
- Préparer, transformer, fabriquer
- Présenter et valoriser les produits
- Vendre, facturer, encaisser
- Maintenir en état les postes de travail
- Appliquer les procédures de la démarche qualité
- Réagir aux aléas et mener des actions correctives
- Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation et la mise en place des postes de travail
- Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux
- Contrôler la conformité de la production/transformation
- Commercialiser les produits, conseiller

Bloc 3 - Management et environnement économique et juridique du secteur de la boulangerie-pâtisserie

- Exploiter une documentation décrivant le contexte de la création, de la reprise et du fonctionnement d'entreprises du secteur de la boulangerie-pâtisserie
- Collecter, traiter et organiser l'information (fabrication, vente des produits, création, reprise, croissance d'entreprise)
- Proposer et argumenter -
- Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle, services d'urgence, organismes financiers, interprofessionnels...)
- Animer une équipe -
- Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication

Bloc 4 - Mathématiques

Bloc 5 - Langue vivante

Bloc 6 - Français

Bloc 7 - Histoire-géographie-enseignement moral et civique

Bloc 8 - Arts appliqués et cultures artistiques

Bloc 9 - Education physique et sportive

Bloc 10 - Langue vivante (Bloc facultatif)

Bloc 11 - Mobilité (Bloc facultatif)

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Niveau CAP, BEP

Niveau de sortie

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
2091572S	Présentiel	Guipavas	01/09/2026	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #25180781F