Bac pro boulanger pâtissier

BAC PRO BP (2e et 3e année en apprentissage)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26212688F — Mise à jour : 14 octobre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

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

Blocs de compétences :
RNCP37908BC01 - Technologie et hygiène des transformations et fabrications en boulangerie-pâtisserie
RNCP37908BC02 - Organisation de la production, réalisation et présentation des fabrications, contrôle et commercialisation en boulangerie-pâtisserie
RNCP37908BC03 - Management et environnement économique et juridique du secteur de la boulangerie-pâtisserie
RNCP37908BC04 - Mathématiques
RNCP37908BC05 - Langue vivante
RNCP37908BC06 - Français
RNCP37908BC07 - Histoire-géographie-enseignement moral et civique
RNCP37908BC08 - Arts appliqués et cultures artistiques
RNCP37908BC09 - Education physique et sportive
RNCP37908BC10 - Langue vivante (Bloc facultatif)
RNCP37908BC11 - Mobilité (Bloc facultatif)

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
2330547S	Présentiel	Aucaleuc	01/09/2027	30/06/2029

Source : GREF Bretagne #26212688F