

Bac professionnel Boulangier Pâtissier

FORMATIONS EN ALTERNANCE DES UFA

Objectifs

Le titulaire du **Baccalauréat Professionnel Boulangier-Pâtissier** est un professionnel très qualifié qui maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, y compris la fabrication de produits traiteur, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation. Il est appelé à exercer une activité avec prise de responsabilités.

Il pourra occuper des fonctions d'animation et de gestion au sein d'une entreprise ou d'une unité de production et/ou de commercialisation. Après une certaine expérience, il doit être capable de créer, reprendre et gérer une entreprise ou une unité de production et/ou de commercialisation.

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

- ✓ Maîtriser les technologies et l'hygiène des transformations et fabrications en boulangerie-pâtisserie
- ✓ Organiser la production, assurer la réalisation et la présentation des fabrications, assurer le contrôle et la commercialisation en boulangerie-pâtisserie
- ✓ Manager et connaître l'environnement économique et juridique du secteur de la boulangerie-pâtisserie

Le programme



Formation en partenariat avec l'**UFA Lycée des Métiers Le Paraclet à Quimper**

Blocs de compétences :

- ✓ Technologie et hygiène des transformations et fabrications en boulangerie-pâtisserie
- ✓ Organisation de la production, réalisation et présentation des fabrications, contrôle et commercialisation et boulangerie-pâtisserie
- ✓ Management et environnement économique et juridique du secteur de la boulangerie-pâtisserie
- ✓ Mathématiques
- ✓ Langue Vivante
- ✓ Français
- ✓ Histoire-Géographie, enseignement moral et civique
- ✓ Arts appliqués et cultures artistiques
- ✓ Éducation physique et sportive

Pour en savoir plus sur cette formation :

AREP 29 - 110 rue Ernestine de Trémaudan 29200 BREST
Tél. 02 98 33 75 75 - contact@arep29.fr

- ✔ Voir la formation sur le site de l'**UFA Le Paraclet** : [Cliquez ici](#)
- ✔ Voir la fiche **France Compétences** du Bac Pro CSR : [Cliquez ici](#)
- ✔ Voir la page **Onisep** du Bac Pro CSR : [Cliquez ici](#)
- ✔ Voir la page **Inserjeunes** du Bac Pro CSR : [Cliquez ici](#)

Données statistiques :

- ✔ Taux d'obtention du diplôme (session 2023) : 86% (6 admis/8 inscrits)
- ✔ Taux de poursuite d'études (UFA) : 67%
- ✔ Taux d'insertion professionnelle (UFA) : 17% en emploi, 17% sans emploi
- ✔ Taux de rupture anticipée : données InserJeunes à venir
- ✔ Taux d'interruption en cours de formation : données InserJeunes à venir
- ✔ Valeur ajoutée : données InserJeunes à venir

Mise à jour : 18/03/2024

Informations pratiques

Dates & Lieux

En 2 ans : septembre 2024 à juin 2026
 En 1 an : septembre 2024 à juin 2025
 UFA Lycée des Métiers Le Paraclet
 35 avenue des Gléan
 29000 QUIMPER
 02 98 55 54 38

Durée de la formation

1350 heures en centre et 1940 heures en entreprise
 (parcours complet en 2 ans)

Rythme

2 à 3 semaines en UFA et 1 à 2 semaines en entreprise

Acquis

La formation n'est pas déclinable par blocs de compétences. La durée et le contenu de la formation sont personnalisés en fonction des acquis du stagiaire. Parcours mixte : possibilité d'alternance à partir de la 2ème année de bac professionnel

Public

Tout public éligible au contrat d'apprentissage (16 à 29 ans)
 Formation ouverte aux personnes en situation de handicap

Prérequis

Apprentissage à partir de la 1ère : avoir suivi la classe de seconde Métiers de l'Hôtellerie Restauration
 Apprentissage en terminale : avoir suivi la classe de première Bac Pro Boulanger-Pâtissier

Evaluation

- ✔ Avant la formation : étude de la candidature, tests de positionnement et entretien individuel préalables à l'admission
- ✔ Pendant la formation : Contrôle en Cours de Formation (CCF), examen ponctuel final, évaluation en situation professionnelle
- ✔ Après la formation : enquête de satisfaction, enquête de suivi/insertion professionnelle

Validation

- ✔ **Baccalauréat Professionnel Boulanger-Pâtissier**, diplôme de niveau 4 délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse, inscrit au RNCP
- ✔ Code RNCP : 37908
- ✔ Validité : 31/08/2028
- ✔ Code diplôme : 40022105

Inscription

Inscription auprès de l'UFA Lycée Le Paraclet :

- ✔ **Délai d'accès** : ouverture des admissions au mois de janvier, démarrage de la formation et inscriptions possibles jusqu'au mois de septembre
- ✔ **Dossier de candidature** : CV à jour, copie du dernier diplôme et des bulletins et relevés de notes des 2 dernières années, lettre de motivation
- ✔ Entretien individuel et tests de positionnement
- ✔ L'inscription définitive est validée par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise d'accueil

Poursuite d'études

- ✔ Brevet Professionnel Boulanger
- ✔ Brevet de Maîtrise Boulanger
- ✔ Brevet de Maîtriser Chocolatier confiseur glacier traiteur

Métiers

- ✔ Boulanger, Boulanger-pâtissier, Responsable de rayon, d'unité de production, d'un point de vente ; responsable technique et/ou commercial d'unité de production (grossiste) ; responsable de production dans les industries agro-alimentaires ; responsable en restauration hors foyer, chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente.

Financement

- ✔ Formation financée par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise d'accueil dans le cadre du contrat d'apprentissage
- ✔ Aucun frais à la charge de l'apprenti

Modalités pédagogiques

- ✔ Apports théoriques, mise en situation professionnelle en atelier/plateau technique, réalisation de travaux collaboratifs, échanges de pratiques, travaux dirigés, études de cas
- ✔ Les modalités pédagogiques de la formation peuvent être adaptées aux personnes en situation de handicap. Ces adaptations sont étudiées avec le référent handicap du Lycée Le Paraquet.

Moyens Techniques

- ✔ **Équipements pédagogiques et informatiques :**
 - ✔ Équipements pédagogiques et informatiques : 4 cuisines pédagogiques, 1 cuisine showroom, 2 restaurants pédagogiques (capacité 40 couverts), 1 restaurant d'application (capacité 60 couverts), 1 boulangerie, 1 pâtisserie, 1 boutique pédagogique
 - ✔ Salle de formation, salle informatique
 - ✔ Logiciel Ecole Directe (communication entre les apprentis et les secteurs du lycée), Office 365, Logiciel Euresto (facturation, gestion)
- ✔ Les moyens techniques peuvent être adaptées aux personnes en situation de handicap. Ces adaptations sont étudiées avec le référent handicap du Lycée Le Paraquet.

Encadrement

- ✔ En charge de la formation : équipe d'enseignants et de formateurs expérimentés
- ✔ En charge du suivi : formateur référent, référent handicap, maître d'apprentissage en entreprise

Suivi

- ✔ Entretiens individuels de suivi au cours de la formation
- ✔ Entretiens tripartite de suivi en entreprise (apprenti, maître d'apprentissage et formateur référent)