



Le boulanger pâtissier

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.

Objectifs de la formation



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.

Contenu de la formation



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)

Modalités d'organisation



Par année de formation

- 14 ou 20 semaines de cours théoriques et pratique au CFA
- 35h par semaine de cours
- 38 ou 32 semaines de formation en entreprise, dont 5 semaines de congés payés



Lieu de formation

Dinan - Aucaleuc



Prérequis

Aucun



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Validation

Bac Pro Boulanger pâtissier, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 4, inscrit au RNCP* : 37908

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37908>



Durée

A minima 1850h, parcours en 3 ans

A minima 1350h parcours en 2 ans

Réduction de durée suivant profil



Type de contrat

Alternance



Frais de formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

100 % Taux de réussite aux examens**

77,8 % Taux de satisfaction**

84,6 % Taux d'insertion*** dont 53,9% en poursuite d'étude***

15 % Taux de rupture**

**QUALITÉS & PROFIL REQUIS**

Minutieux, précis et rigoureux
 Créatif
 Capacité d'organisation
 Capacité à travailler en équipe
 Capacité à gérer son temps et à être rapide
 Bonne résistance physique
 Respect des règles d'hygiène

**ENTREPRISES CONSEILLÉES**

Boulangerie-pâtisserie artisanale
 Rayon boulangerie-pâtisserie en GMS
 Nous consulter.

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF et en épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources

**POURSUITES D'ÉTUDES**

Au sein de CMA Formation Bretagne

- Brevet professionnel Boulanger
 - BTM Pâtissier
 - CAP Chocolaterie-confiserie
 - CS Pâtisserie en boutique
 - CS Techniques du tour en boulangerie pâtisserie
- D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

- Artisan indépendant
- Responsable de rayon dans la grande distribution
- Responsable de production dans l'industrie agroalimentaire

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES****EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOUGÈRES

cmaformation-fougeres@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10