

CFA de l'académie de Versailles

BAC PRO - BOULANGER PÂTISSIER

UFA Auguste Escoffier - 77 Rue de Pierrelaye 95610 Éragny

OBJECTIFS

Le titulaire du baccalauréat professionnel boulanger 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 sera en mesure de :

- Gérer une exploitation
- Assurer une production
- Suivre une démarche qualité
- Communiquer et commercialiser

CONTENU

Compétences professionnelles :

- Organiser
- Réaliser
- Contrôler
- Communiquer – commercialiser

Savoirs :

- Langues vivantes
- Français
- Histoire-géographie, enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Physique chimie
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Prévention santé environnement
- Economie droit
- Economie gestion
- EPS

PUBLICS

- Salarié en Contrat d'Apprentissage

DURÉE

De 1850 h

DATES

Date de début : 01 septembre 2025

Date de fin : 31 août 2028

PRÉ-REQUIS

Niveau 3 (ex V)

Niveau 3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré).

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 4 (BAC)

VALIDATION

- Diplôme / unité de diplôme
Bac pro boulanger pâtissier

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- A distance
- Cours du jour
- Face à face

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves ponctuelles et Contrôles en cours de formation (CCF)

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Le titulaire du baccalauréat professionnel boulanger pâtissier 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.

Emplois concernés à terme :

- Responsable de rayon(s), d'unité(s) de production, d'un point de vente...
- Responsable technique et/ou commercial d'unité(s) de production (grossiste...)
- Responsable de production dans les industries agroalimentaires
- Responsable en restauration hors foyer
- Chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente d'activité

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

[Fiche RNCP 37908](#)

Moyens matériels : Plateaux techniques équipés avec le matériel et appareils nécessaires aux formations en fonction du domaine d'activité, salles banalisées, salles informatiques. Centre d'informations et de documentation. Restauration sur site.

Moyens humains : enseignants de l'éducation nationale. Interventions ponctuelles de professionnels du secteur possibles.

Modalités de recrutement : Affelnet, dossier de candidature, entretien, tests, positionnement pédagogique. Possibilité d'intégrer le cycle de formation en deuxième ou dernière année en fonction de l'expérience professionnelle du candidat.

Modalités pédagogiques : Alternance centre de formation et entreprise. Cours en face à face ou distanciel possible. Mises en situations professionnelles. Chef d'œuvre.

COÛT

Reste à charge 0 €

FINANCEMENT

- Entreprise et OPCO

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme
- Métiers de bouche, agroalimentaire

CONTACT

M. Vincent MARILLAT (Gastronomie)

Mail : Vincent.Marillat@ac-versailles.fr

Tél : 06 16 97 84 92

RÉFÉRENT HANDICAP

Mme Charleen Courtois

charleen.courtois@ac-versailles.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Un(e) apprenti(e) en situation de handicap peut bénéficier de divers aménagements dans le cadre de sa formation en prenant contact avec la référente handicap. Ainsi, il/elle bénéficie d'un accueil et d'un accompagnement particulier tout au long de sa formation en alternance.

Une demande de Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH) doit être effectuée auprès de la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH) du département de résidence. Les équipes du CFA académique sont sensibilisées et mobilisées pour accueillir des personnes en situation de handicap et leur proposer un accompagnement adapté pour favoriser leur formation en alternance.

