



# Bac Pro Boulanger Pâtissier

**PÉRIODE DE FORMATION** Septembre à juin

**DURÉE** 2 ans si entrée en classe de Première (1+2)  
1 an si entrée en classe de Terminale (2+1)

## CONTENUS DE LA FORMATION

### DOMAINE GÉNÉRAL

- ❖ Français
- ❖ Histoire Géographie, Enseignement Moral et Civique
- ❖ Langues Vivantes Etrangères
- ❖ Mathématiques et Sciences Physiques et Chimiques
- ❖ Prévention Santé Environnement
- ❖ Economie gestion
- ❖ EPS

### Sont aussi inclus au sein de cette formation

- ❖ Techniques de recherche d'emploi
- ❖ Communication professionnelle
- ❖ Égalité professionnelle.

## 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 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.

### DOMAINE PROFESSIONNEL

- ❖ Gestion d'exploitation  
Des matières premières et des consommables  
Des moyens financiers  
Des ressources humaines  
Création, reprise, développement  
Production
- ❖ Organisation de la production  
Transformation et fabrication
- ❖ Démarche Qualité
- ❖ Communication et commercialisation
- ❖ Savoirs associés 1- La culture professionnelle S1.1 – Les secteurs d'activités et les acteurs des filières S1.2 – Les produits commercialisés S1.3 – L'approche sensorielle S1.4 – Le vocabulaire professionnel S1.5 – Les locaux et annexes S1.6 – Les équipements, matériels et outillages S1.7 – Les documents de travail S1.8 – La qualité
- ❖ Savoirs associés 2 - Les matières premières S2.1 – Les matières premières de base S2.2 – Les matières complémentaires S2.3 – Les ingrédients et produits d'addition
- ❖ Savoirs associés 3 – Les techniques professionnelles S3.1 – Les préparations de base et leurs techniques S3.2 – Les fermentations S3.3 – Les cuissons et après cuissons S3.4 – La conservation des produits S3.5 – La commercialisation
- ❖ Savoirs associés 4 - Les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel S4.1 – Sciences appliquées à l'alimentation S4.2 – Sciences appliquées à l'hygiène S4.3 – Sciences appliquées à l'environnement professionnel (locaux, équipements)
- ❖ Savoirs associés 5 – L'environnement économique, juridique et le management de l'entreprise S5.1 – Le contexte professionnel S5.2 – L'insertion dans l'organisation S5.3 – L'organisation de l'activité S5.4 – La vie de l'organisation S5.5 – Les mutations et leurs incidences

## PARTICULARITÉ DU CENTRE

**3 restaurants pédagogiques :**  
**2 avec une capacité de 40 couverts**  
**1 avec une capacité de 60 couverts**

**2 chambres d'application**

**Participation régulière à des concours**

**Nombreuses entreprises partenaires**

## ÉVALUATION DE LA FORMATION

**Contrôle en Cours de Formation (CCF)**

**Evaluation en situation professionnelle**

## LIEU DE FORMATION

UFA Lycée des Métiers le Paraclet  
35 avenue des Glénan  
29018 QUIMPER

## RENSEIGNEMENT

Sophie LE CLECH  
02 98 55 54 38  
s.leclech@leparaclet.org

## ACCESSIBILITÉ



La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.

## PUBLIC CONCERNE

- ✓ Être âgé(e) de 16 à 30 ans pour un contrat d'apprentissage (15 ans si classe de 3ème validée)
- ✓ Pour l'accès à la terminale: élève issu de première bac pro
- ✓ Pour l'accès à la première : élève issu de 2nde Métiers de l'alimentation

## RECRUTEMENT

- ❖ Entretien individuel
- ❖ Dossier de candidature

## DURÉE, CENTRE DE FORMATION & ENTREPRISE

1350 heures en centre de formation et 1940 heures en entreprise, congés payés déduits, pour un contrat de 2 ans.

675 heures en centre de formation et 970 heures en entreprise, congés payés déduits, pour un contrat de 1 an

## PRISE EN CHARGE

Prise en charge par l'OPCO (Opérateur de Compétences) dont dépend l'entreprise d'accueil

## POURSUITE DE FORMATION POSSIBLE

Mentions complémentaires  
Brevet professionnel  
Brevet de maîtrise  
BTS agro-alimentaire

## VALIDATION

Baccalauréat Professionnel  
Boulangier Pâtissier  
RNCP 7068