

## BAC PRO Boulanger pâtissier

En Apprentissage

### NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de l'Education Nationale (Baccalauréat professionnel)

### NIVEAU DE FORMATION

Niveau 4

### DURÉE DE LA FORMATION

3 ans

### RYTHME

2 semaines à l'école/  
2 semaines en entreprise

### LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris (Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

### ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

### PRÉ-REQUIS

Apprenants sortant de troisième et ayant 15 ans effectifs au plus tard le 31 décembre de l'année de rentrée

### DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre 2024.  
Inscription du 16 janvier au 31 mai 2024.

### MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner un dossier de candidature complet.
  - Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature.
  - Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
  - Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.
- Calendrier et contenu du dossier : se référer aux modalités de recrutement

### OBJECTIFS

- Le ou la titulaire du BAC PRO Boulanger-pâtissier est capable de :
- Maîtriser les techniques de fabrication liées au métier en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable (y compris la fabrication de produits traiteur).
  - Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
  - Organiser sa production.
  - Contrôler la qualité des produits au cours de la production.
  - Communiquer dans un contexte professionnel et commercialiser les produits.
  - Animer une équipe.

### CONTENU PÉDAGOGIQUE

#### Enseignement professionnel :

- Travaux pratiques en boulangerie et pâtisserie (environ 28% du temps de formation)
- Technologie professionnelle en boulangerie et pâtisserie
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement
- Arts appliqués
- Chef d'œuvre

#### Enseignement général :

- Français
- Histoire-Géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Economie – Gestion - Economie - Droit
- Anglais
- Education physique et sportive

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise (career center)
- Démonstrations
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques
- Projets de groupe

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Contrôle en Cours de Formation et examen ponctuel
- Épreuve(s) écrite(s)
- Réalisation de dossiers

## CODE RNCP ET LIEN VERS LA FICHE

[37908](#)

## LIBELLÉ DE LA CERTIFICATION

BAC PRO - boulanger pâtissier

## NOM DU CERTIFICATEUR

MINISTERE DE L'EDUCATION ET DE LA JEUNESSE

## DATE D'ECHEANCE DE L'ENREGISTREMENT

31/08/2028

### CONTACT

**Ingrid Knoll**

**Chef de projet Promotion - Campus de Paris**

01 49 54 29 23

[iknoll@ferrandi-paris.fr](mailto:iknoll@ferrandi-paris.fr)

### CONTACT

**Nathalie Nicolas**

**Assistante pédagogique - Campus de Paris**

01.49.54.29.21

[nnicolas@ferrandi-paris.fr](mailto:nnicolas@ferrandi-paris.fr)

## LES RÉSULTATS OBTENUS

**98%**

Taux de réussite à l'examen en 2023  
(100% en 2022)

**100%**

Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2022

Taux de présentation à l'examen 2023 : 100%

Taux d'insertion dans le métier visé des apprenants sortant en 2022: 100 %

**89,7%**

Taux de satisfaction globale des apprenants sortants en 2022  
(enquête à froid, formation initiale)

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme débute comme boulanger(ère) et/ou pâtissier(ère). Il ou elle évolue rapidement vers des postes à responsabilités.

Après quelques années d'expérience, il ou elle accède à des postes de chef(fe) de laboratoire, responsable de fabrication, responsable de point de vente chez des employeurs variés (entreprises artisanales, traiteurs, hôtellerie restauration, chaînes, industrie agroalimentaire, grande distribution) en France et à l'international. Il ou elle peut également créer ou reprendre une entreprise.

## POURSUITE DE FORMATION

- CAP connexe Chocolatier confiseur, CAP Glacier fabricant
- MC Employé traiteur, MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie spécialisées
- Licence professionnelle
- Bachelor Arts Culinaires et Entrepreneuriat

## TARIFS ET FRAIS

Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO). Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2024.