



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

CÔTES D'ARMOR

## ➔ BAC PRO **Boulangier-Pâtissier**



### ➔ **Le Boulangier-Pâtissier**

Le cœur de métier des boulangers et pâtisseries est la **fabrication de produits sucrés et salés**. Ils déterminent les quantités nécessaires de matières premières, choisissent les **techniques de fabrication** adaptées et soignent la **présentation** des produits.

Le **diplômé de bac pro** peut être **autonome** dans l'organisation de l'approvisionnement en matières premières et de la production. Il a acquis des **savoir-faire** en **cuisine** et sait **confectionner** des **produits traiteur** (fabrication des pains, des pâtes, des petits fours, des crèmes sauces et coulis, du chocolat de couverture, des produits traiteurs...). Il sait réaliser des cuissons, assembler, décorer, réaliser des finitions. Il a également des **compétences** en **gestion** de l'entreprise, **commercialisation** et **animation d'équipe**.

### ➔ **Objectif de la formation**

**Le titulaire du Bac pro Boulangier-Pâtissier doit être capable :**

- de réaliser des produits de boulangerie, de pâtisserie (pains de tradition française, pains courants, et divers, viennoiseries, pâtisserie, produits traiteur)
- de planifier le travail d'une équipe et de respecter les impératifs de livraison
- d'utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des demandes
- d'analyser et rectifier ces techniques en fonction des situations
- gérer et animer une équipe

### ➔ **Contenu de la formation**

**Parcours en 3 ans : 1 850h - Parcours en 2 ans : 1 400h**

**Enseignements Généraux :** Français, Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique, Mathématiques, Prévention Santé Environnement, EPS, Arts Appliqués et Cultures Artistiques.

**Enseignements techniques et professionnels :** Pratique Professionnelle, Technologie, Sciences Appliquées, Gestion Appliquée.

**Passage du SST\* :** module de 14h. (\*Sauveteur Secouriste du Travail)

**Tutorat :** 24h

**Intervenants :** Professeurs du CFA.

### ➔ **Modalités d'organisation**

**1ère année :** 14 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA, 38 semaines de formation en entreprise

**2ème et 3ème année :** 20 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA, 32 semaines de formation en entreprise

• 35 heures par semaine de cours et 5 semaines de congés payés par an.



**Campus**  
Dinan-Auceleuc



**Prérequis**  
Aucun



**Public**  
Candidats ayant achevé un premier parcours d'étude



**Modalité & délais d'accès**  
Fiche de candidature.  
Entrée possible tout au long de l'année, nous consulter.



**Durée**  
Parcours en 3 ans  
parcours en 2 ans, nous consulter



**Validation**  
Diplôme inscrit au RNCP\* :  
Bac Professionnel Boulangier-Pâtissier. Niveau 4



**Type de contrat**  
Alternance



**Frais formation**  
Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice.  
Frais annexes : repas, nuitées, premier équipement.

## Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Résistance physique
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse, dextérité

## Entreprises conseillées

- Boulangerie-Pâtisserie artisanale
  - Rayon Boulangerie-Pâtisserie en GMS
- Nous consulter

## Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter



## Modalités pédagogiques/évaluation

- Examen : Epreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF) et épreuves ponctuelles en fin de formation.
- Positionnement et restitution au Maître d'apprentissage.
- Rencontres Maître d'apprentissage/Professeurs/Représentants légaux.
- Livret d'apprentissage.
- Visite en entreprise.
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé).
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels.

## Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Laboratoires équipés.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.

## Poursuites d'études

Le Bac professionnel a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Il est toutefois possible de faire un CAP Chocolatier sous condition d'avoir validé en 2ème année du Bac un CAP Pâtissier. Possibilité de faire un BP Boulangier en 1 an.

## Perspectives professionnelles



Le titulaire de ce diplôme peut évoluer rapidement vers des postes de responsable de rayon dans la grande distribution, de responsable de production dans l'industrie agroalimentaire.

**Il peut après quelques années d'expérience devenir artisan indépendant.**

## Les formations accessibles au CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Côtes d'Armor

FORMATION	PRE-REQUIS	DUREE	Nbre de semaines de cours		CAMPUS	
			1ère année	2e et 3e année*	Dinan	Ploufragan
CAP BOULANGER	/	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 ou 13 semaines de cours	●	●
MC BOULANGERIE SPECIALISEE	CAP Boulanger Bac professionnel Boulanger Pâtissier sous certaines conditions	1 an	12 semaines de cours			●
BP BOULANGER	CAP Boulanger, MC Boulangerie spécialisée ou Bac professionnel Boulanger Pâtissier (en 1 an)	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 ou 13 semaines de cours	●	●
BAC PRO BOULANGER PATISSIER	/	3 ans ou 2 ans, selon le profil	14 semaines de cours	20 semaines de cours	●	
CAP EQUIPIER POLYVALENT DE COMMERCE	/	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 ou 13 semaines de cours	●	●

POUR LES FORMATIONS EN PATISSERIE, VOIR LES FICHES CORRESPONDANTES

\* Uniquement pour le Bac Professionnel

## Centre de Formation d'Apprentis de la CMA 22

Campus de Dinan : La Croix Fresche Blanc  
Auceleuc - BP 43155 - 22103 DINAN Cedex  
Tél. : 02 96 76 27 37 - mail : cfa.dinan@cma22.fr

Campus de Ploufragan : Campus de l'Artisanat & des Métiers - CS 90051 - 22440 PLOUFRAGAN  
Tél. : 02 96 76 27 27 - mail : cfa.ploufragan@cma22.fr

[www.cfa-cotesdarmor.fr](http://www.cfa-cotesdarmor.fr)