



# Baccalauréat professionnel boulanger, pâtissier

BAC PRO

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

## Objectif de formation

À l'issue de la formation le titulaire du baccalauréat professionnel boulanger pâtissier sera capable de maîtriser les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier dont la fabrication de produits traiteur, l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation. Il exercera une activité avec prise de responsabilités, des fonctions d'animation et de gestion. Après expérience, il devra être capable de créer, reprendre et gérer une entreprise ou une unité de production et/ou de commercialisation.

## Objectif(s) pédagogique(s)

Au cours de la formation l'alternant apprendra à maîtriser les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, fabriquer les produits de panification, viennoiserie, sandwicherie et de restauration en boulangerie, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation, exercer une activité avec prise de responsabilités.

## Infos pratiques

### Type de formation

Formation Alternance

### Public cible

Tout public souhaitant évoluer dans le métier de boulanger pâtissier.

### Durée

3 Année(s) dont 1855 Heure(s) en centre 3605 Heure(s) en entreprise

### Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

### Adresse

**Brest - IFAC Campus des Métiers**

465 rue de Kerlaurent,  
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>

## Programme

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

#### Compétence I - Organiser

Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité / Définir les besoins humains, matériels, commerciaux et financiers / Collecter, traiter et organiser l'information, proposer et argumenter / Préparer les espaces de travail / Identifier les éléments de la qualité / Planifier le travail dans le temps et dans l'espace

#### Compétence II - Réaliser

Mettre en œuvre les mesures d'hygiène / Réceptionner - stocker / Préparer, transformer, fabriquer / Présenter et valoriser les produits / Vendre, facturer, encaisser / Maintenir en état les postes de travail / Appliquer les procédures de la démarche qualité / Réagir aux aléas (risques, accidents, défauts de production...) et mener des actions correctives.

#### Compétence III - Contrôler

Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation / Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage, de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux / Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité / Contrôler l'évolution des produits du processus de fabrication-transformation à la commercialisation / Contrôler la conformité des produits

#### Compétence IV - Communiquer Commercialiser

Communiquer avec les membres de l'équipe, les fournisseurs, la clientèle... / Animer une équipe / Communiquer à l'aide des NTIC

### AUTRES ENSEIGNEMENTS

Français - Histoire géographie - Education civique / Mathématiques / Education physique et sportive / Anglais / Prévention santé environnement / Sciences appliquées / Technologie / Gestion appliquée / Arts appliqués

## Contacts



**SERVICE développement et promotion**

02 29 00 60 60

ifac@ifac-brest.fr

## Les conditions d'admission

### Prérequis

Avoir un intérêt à la fois pour la boulangerie et la pâtisserie / Goût du travail bien fait et de l'innovation / Minutieux / Grande disponibilité / Souci d'hygiène

### Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Test de positionnement / Signature du contrat d'apprentissage

→ Niveau d'entrée : Niveau V (CAP) ↔ Niveau de sortie : Niveau IV (BAC)



## Le parcours de formation

### Type de parcours

Présentiel

### Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation (CCF).

### Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TICE, atelier, pratique en laboratoire, simulation, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

### Diplôme obtenu

Diplôme : Baccalauréat professionnel boulanger pâtissier

### Modalités d'entrée

Jusqu'à 30 ans.

Durée de la formation en 2 ans pour le titulaire du CAP boulanger ou CAP pâtissier.

## Complément d'information

Code diplôme : 7068

Code CPF : Salarié: 2131, Demandeur d'emploi: 2131

Code RNCP: 7068

Date et mise à jour des informations : 11/01/2019

