

BAC PRO

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 traiteurs. Il a également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.

Il peut évoluer rapidement vers des postes de responsable de rayon dans la grande distribution, de responsable de production dans l'industrie agroalimentaire ou devenir artisan indépendant

Débouchés

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.

Métier(s) accessible(s) :

- Boulanger(ère)
- Opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires
- Pâtissier(ière)

Accès à la formation

Après la 3e, seconde professionnelle Boulangier pâtissier.

Admission de droit :

- Classe de 3e
- CAP Boulanger
- CAP Pâtissier

Qualités requises :

- bonne résistance physique
- hygiène et propreté
- organisation - disponibilité - adresse manuelle

Programme

Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	Horaires hebdomadaires moyens*
Enseignements professionnels	13 h 45
Economie-gestion	1 h
Prévention-santé-environnement	1 h
Français et/ou maths et/ou langue vivante et/ou sciences physiques et chimiques et/ou arts appliqués	1 h 45
Enseignements généraux	
Français, Histoire-Géographie, Education à la citoyenneté	4h30
Mathématiques, Sciences Physiques et chimiques	4h
Langue vivante	2h
Arts appliqués – cultures artistiques	1h
EPS	2 ou 3h
Horaire hebdomadaire	32h
Accompagnement personnalisé	2h30

* Ces horaires, donnés à titre indicatif, peuvent varier d'un établissement et d'une année à l'autre.

Les élèves suivront un enseignement général de sciences physiques et chimiques.

Descriptif des enseignements professionnels

- **Gestion d'exploitation** : Gestion des matières premières et consommables ; Gestion des moyens techniques ; Gestion des moyens financiers ; Gestion des ressources humaines ; Création -reprise d'entreprise, développement d'activités
- **Production** : Organisation de la production ; Transformation-fabrication
- **Qualité** : Démarche qualité
- **Communication et commercialisation** :

Stage

22 semaines de périodes de formation en milieu professionnel (P.F.M.P.) sont prévues sur les trois années du cycle.

Examen

Domaine professionnel

- Épreuve technologique et scientifique, coeff. 4.
- Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel, coeff. 9.
- Épreuve de gestion appliquée :
 - Environnement économique, juridique et management, coeff. 2.
 - Projet professionnel, coeff. 2.
 - Mathématiques, coeff. 1.

Domaine général

- Épreuve de langue vivante, coeff. 2.
- Épreuve de Français, Histoire-Géographie :
 - Français, coeff. 3.
 - Histoire-Géographie, coeff. 2.
- Épreuve d'éducation artistique, arts appliqués, coeff. 1.
- Épreuve d'éducation physique et sportive, coeff. 1.

Epreuve facultative (seuls les points excédant 10 sont pris en compte) :

- Langue vivante

Les élèves de ce bac pro se présentent obligatoirement aux épreuves du CAP Boulanger ou du CAP Pâtissier (facultatif pour les apprentis).

Statistiques

En 2014, dans l'académie de Montpellier : 23 candidats inscrits, 22 présentés, 21 admis (soit 95.45% de réussite).

En 2015, dans l'académie de Montpellier : 18 candidats inscrits, 18 présentés, 12 admis (soit 66.67% de réussite).

En 2016, dans l'académie de Montpellier : 19 candidats inscrits, 19 présents, 11 admis (soit 57,89% de réussite).

En 2017, dans l'académie de Montpellier : 24 candidats inscrits, 23 présentés, 19 admis (soit 82.61% de réussite).

Poursuites d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable. Par exemple :

- Mention complémentaire (MC) Boulangerie spécialisée
- Brevet professionnel (BP) Boulanger

Pour connaître les poursuites d'études envisageables en Languedoc-Roussillon, consultez les guides régionaux.

BAC PRO Boulanger pâtissier

Où se former

30 Nîmes

IRFMA du Gard **A**

34 Montpellier

Lycée professionnel Georges Frêche (*Public*)

66 Argelès sur Mer

Lycée Christian Bourquin (*Public*)

A Formation en apprentissage

Pour en savoir plus

Consultez les documents Onisep :

- Guide régional « Après la 3e » et « L'après Bac pro »
- Diplômes « Du CAP au BTS-DUT »
- Dossiers « Le Dico des métiers »
- Fiches métiers ONISEP

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au Centre d'Information et d'Orientation (CIO)

Sur internet

www.onisep.fr

N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).