

Métiers de l'alimentation



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

Admission de droit :

- Classe de 3^e, après une 2^{nde} pro famille Métiers de l'alimentation
- CAP Boulanger
- CAP Pâtissier

Qualités requises :

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

Programme

Grille horaire (a)	2 ^{nde}	1 ^{ère}	Tle
Enseignement professionnel	330	266	260
Enseignements professionnels et français en co-intervention (b)	30	28	13
Enseignements professionnels et mathématiques-sciences en co-intervention (b)	30	14	13
Réalisation d'un chef d'œuvre	-	56	52
Prévention Santé Environnement	30	28	26
Economie-Gestion ou Economie-Droit (selon spécialité)	30	28	26
Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique	105	84	78
Mathématiques	45	56	39
Langue vivante A	60	56	52
Sciences physiques et chimiques ou langue vivante B ((selon spécialité)	45	42	39
Arts appliqués et culture artistique	30	28	26
Education physique et sportive	75	70	65
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation (c) (d)	90	84	91
Période de formation en milieu professionnel (semaines)	4 à 6	6 à 8	8

- (a) Volume horaire identique quelle que soit la spécialité
 (b) Dotation horaire professeur égale au double du volume horaire élève
 (c) Y compris heures dédiées à la consolidation des acquis des élèves
 (d) En Tle : insertion professionnelle (recherche, CV, entretiens,..) ou poursuite d'études

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**

La durée totale de 22 semaines s'organise durant le cycle scolaire de 3 ans de formation au baccalauréat professionnel.

Les périodes de formation en milieu professionnel se déroulent dans une ou des entreprises définies par le référentiel d'activités professionnelles accueillant des professionnels très qualifiés (boulangier pâtissier). Ces entreprises d'accueil répondent aux exigences de la formation de tout candidat aux épreuves du baccalauréat professionnel boulangier – pâtissier. En milieu professionnel, l'élève continue doit conforter et mettre en œuvre ses compétences en les adaptant au contexte professionnel et acquérir de nouveaux savoir-faire. Il est amené à prouver sa capacité à s'intégrer à une équipe et à réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur ou du maître d'apprentissage. La formation en milieu professionnel doit permettre :

- de compléter la formation dispensée dans le cadre du lycée professionnel ;
- d'acquérir rapidité et dextérité gestuelles ;
- d'utiliser des matériels performants ;
- d'analyser les situations professionnelles réelles ;
- de s'adapter aux diverses formes de transformation, de production ou de service ;

 **Examen**

Épreuves	Coef.
E1 : Epreuve technologique scientifique	4
E2 : Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	
Sous-épreuve E21 : Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	9
Sous-épreuve E22 : Prévention Santé Environnement	1
E3 : Epreuve de gestion appliquée	
Sous-épreuve E31 : Environnement juridique économique et management	2
Sous-épreuve E32 : Projet professionnel	2
Sous-épreuve E33 : Mathématiques	1
E4 : Epreuve de langue vivante étrangère	2
E5 : Epreuve de Français, Histoire-Géographie et enseignement moral	
Sous-épreuve E51 : Français	2.5
Sous-épreuve E52 : Histoire-Géographie et enseignement moral	2.5
E6 : Epreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1
E7 : Epreuve d'éducation physique et sportive	1
Epreuves facultatives	
EF1 : Langue vivante étrangère	Pts>10
EF2	Pts>10

 **Statistiques**Académie de Montpellier

En 2017 : 23 candidats inscrits, 23 présentés, 18 admis (soit 78.26% de réussite).

En 2018 : 38 candidats inscrits, 38 présents, 31 admis (soit 81,58% de réussite)

En 2019 : 41 candidats inscrits, 41 présents, 37 admis (soit 90,24 % de réussite).

Académie de Toulouse

En 2018 : 68 candidats présents, 66 candidats admis (soit 97,1% de réussite).

En 2019 : 79 candidats présents, 64 candidats admis (soit 81% de réussite).

 **Poursuite d'études**

Les titulaires de Bac Pro qui ont obtenu un avis favorable du conseil de classe seront prioritaires dans les BTS correspondant à leur spécialité (en application du décret n° 2017-515 du 10 avril 2017 sur l'expérimentation Bac Pro/BTS) modifié par le décret no 2021-227 du 26 février 2021 relatif aux modalités particulières d'admission dans une section de techniciens supérieurs pour les titulaires d'un baccalauréat professionnel.

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

- Mention complémentaire (MC) Boulangerie spécialisée
 - Brevet professionnel (BP) Boulanger
- Pour connaître les poursuites d'études envisageables consultez les guides régionaux.

 **Où se former en Occitanie**Académie de Montpellier

11 Lézignan-Corbières

IRFMA de l'Aude **A**

30 Nîmes

CFA Compagnons du Devoir **A**

34 Montpellier

Lycée professionnel Georges Frêche (*Public*)

66 Argelès sur Mer

Lycée Christian Bourquin (*Public*)

66 Rivesaltes

IRFMA des Pyrénées-Orientales **A**

Académie de Toulouse

12 Villefranche de Rouergue

Lycée professionnel Raymond Savignac (*public*)



31 ToulouseLycée professionnel René Bonnet (*public*)**46 Souillac**Lycée professionnel Quercy Périgord (*public*)**65 Tarbes**Lycée professionnel des métiers Lautréamont (*public*)Lycée professionnel des métiers Lautréamont (*public*) **A****A** Formation en apprentissage**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)

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

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier

Alès

04 66 56 46 70 - ce.0300061d@ac-montpellier.fr

Bagnols sur Cèze

04 66 89 53 93 - ce.0300992r@ac-montpellier.fr

Béziers

04 67 62 45 04 - ce.0340097w@ac-montpellier.fr

Carcassonne

04 34 42 91 90 - ce.0110035d@ac-montpellier.fr

Castelnaudary

04 34 42 91 88 - ce.0110843g@ac-montpellier.fr

Céret

04 68 87 02 07 - ce.0660575s@ac-montpellier.fr

Lunel

04 67 83 56 83 - ce.0341426r@ac-montpellier.fr

Mende

04 30 43 51 95 - ce.0480020l@ac-montpellier.fr

Montpellier Celleneuve

04 67 75 74 50 - ce.0341619a@ac-montpellier.fr

Montpellier Centre

04 67 91 32 55 - ce.0340096v@ac-montpellier.fr

Montpellier Est

04 48 18 55 10 - ce.0341482b@ac-montpellier.fr

Narbonne

04 68 32 61 75 - ce.0110036e@ac-montpellier.fr

Nîmes Centre

04 49 05 80 80 - cio.nimescentre@ac-montpellier.fr

Nîmes Ouest

04 49 05 80 80 - cio.nimesouest@ac-montpellier.fr

Perpignan

04 11 64 23 66 - ce.0660667s@ac-montpellier.fr

Pézenas

04 48 18 55 75 - ce.0341033n@ac-montpellier.fr

Prades

04 68 05 32 00 - ce.0660463v@ac-montpellier.fr

Sète

04 67 18 34 18 - ce.0340098x@ac-montpellier.fr**Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Toulouse**

CIO Albi

Tél. 05 67 76 57 74 - cio.albi@ac-toulouse.fr

CIO Auch

05 62 05 65 20 - cio.auch@ac-toulouse.fr

CIO Cahors

Tél. 05.65.30.19.05 - cio.figeac@ac-toulouse.fr

CIO Castelsarrasin

05 36 25 74 99 - cio.castelsarrasin@ac-toulouse.fr

CIO Castres

Tél. 05 67 76 57 90 - cio.castres@ac-toulouse.fr

CIO Condom

05 67 76 51 82 - cio.condom@ac-toulouse.fr

CIO Decazeville

05 65 43 17 88 - cio.decazeville@ac-toulouse.fr

CIO Figeac

05 67 76 55 66 - cio.figeac@ac-toulouse.fr

CIO Foix

05 67 76 52 94 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Lourdes

05 67 76 56 43 - cio.lourdes@ac-toulouse.fr

CIO Millau

05 65 60 98 20 - cio.millau@ac-toulouse.fr

CIO Montauban

05 63 66 12 66 - cio.montauban@ac-toulouse.fr

CIO Muret

05 67 52 40 72 - cio.muret@ac-toulouse.fr

CIO Pamiers

05 67 76 53 02 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Rodez

05 67 76 54 46 - cio.rodez@ac-toulouse.fr

CIO Saint-Gaudens

05 67 52 41 41 - cio.stgaudens@ac-toulouse.fr

CIO Tarbes

05 67 76 56 33 - cio.tarbes@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Centre

05.67.76.51.84 - cio.tlsecentre@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Mirail

05.67.52.41.63 - cio.tlsemirail@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Nord

05 67 52 41 80 - cio.tlsenord@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Rangueil

05 67 52 41 55 - cio.tlserangueil@ac-toulouse.fr

