

BAC PRO BOULANGER PATISSIER 3 ANS/2 ANS NIVEAU 4 RNCP 5226

Durée : 24/36mois, 675 heures de formation par an. **Modalité :** PRESENTIEL+E-LEARNING, groupe de 24.
Taux de réussite 100 %. **Taux d'insertion 90 %.** **Taux de rupture 10 %.** **Poursuite d'étude 45 %.** **Taux de satisfaction 88 %.** **Délais d'accès :** Session en septembre, intégration jusqu'en décembre . Mise à jour de la fiche : 04/2021. Présence du référent handicap pour une adaptation du parcours. Diplôme : 40022105.



Objectifs : Le titulaire du BAC pro boulanger pâtissier est un professionnel très qualifié qui maîtrise les techniques liées aux diverses activités du métier, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation. 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. Le boulanger est un spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il pétrit la pâte et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson. Le titulaire du diplôme sait réaliser toutes sortes de tartes et de petits gâteaux : choux, génoises, biscuits...Il élabore des petits fours, des entremets.

Qualités : Ce métier nécessite d'apprécier les particularités du travail manuel. L'amour des bons produits, la curiosité, la créativité et l'inventivité. **Poursuite d'étude :** MC pâtisserie glacerie chocolaterie, BM pâtissier. **Insertion professionnelle :** Après quelques années d'expérience, il peut s'installer à son compte. Dans un hypermarché, il peut accéder aux fonctions de chef d'équipe ou de responsable de fabrication. Une autre possibilité consiste à s'expatrier. **Conditions de travail :** Le titulaire du BAC pro boulanger pâtissier peut être amené à travailler en horaires de nuit, les weekends, jours fériés. **Prérequis :** Aucun pour le bac pro 3 ans. Avoir de 15 à 29 ans en apprentissage. Pour le bac pro 2 ans (avoir déjà validé un autre CAP ou BAC). Pas de limite d'âge en contrat pro et si RQTH. **Alternance :** 2 semaines en entreprise, 2 semaines au CFA. **Programme :**

Fonction 1	Détermination des besoins, sélection des fournisseurs. Passation des commandes. Organisation du travail : planification des tâches, fiches de poste. Recrutement : détermination des besoins, critères de sélection. Animation d'une équipe.
Fonction 2	Formalisation des procédures (suivi des produits en cours de fabrication, fiches techniques, ...). Vérification de l'application des procédures. Fabrication : Pain courant français. Pain de tradition française (petits pains de table, baguettes, bâtards, pains, boules). Formes diverses (couronnes, auvergnats, tabatières, fendus). Coupes diverses (classique à grigne, épis, saucisson, polka). Pain de campagne. Pain de seigle, pain aux céréales (bâtards, boules) pain de mie, pizza. Pâte à choux. Pâtes battues. Meringues et appareils meringués. Pâtes friables. Pâtes feuilletées. Pâtes levées et feuilletée. Crème fouettée / Chantilly. Crème anglaise, crème bavaroise. Crème pâtissière, crème mousseline, crème diplomate. Crème d'amandes, crème frangipane. Pâte à bombe, crème au beurre. Mousses : aux fruits, au chocolat. Appareil à crème prise. Coulis de fruits. Sauce caramel. Nougatine. Petits décors à base de sucre. Petits décors à base de chocolat. Tartes salées, quiches et tourtes à base de : légumes, viandes...
Fonction 3	Formalisation de la démarche qualité. Mise en place de la démarche qualité, Suivi.
Fonction 4	Communication envers les clients, les fournisseurs. Valorisation des produits de Boulangerie et de Pâtisserie, mise en œuvre de techniques de vente. Facturation, vente.

Matières au CFA par semaine : Modalités pédagogiques : Mise en situation plateaux techniques .

Travaux pratiques Pâtisserie	5 H	Sciences appliquées	2 H
Travaux pratiques boulangerie	5 H	Prévention santé environnement	1 H
Ateliers expérimentaux	2 H	Economie et gestion	2 H
Technologie boulangerie pâtisserie	2 H	Anglais + LV2	4 H
Réalisation d'un chef d'œuvre	1 H	Mathématiques et sciences	2 H
Arts appliqués	2 H	Français, histoire-géographie	4 H
EPS	3 H		

Certifications EXAMEN CCF ET PONCTUEL

E1 : Epreuve technologique scientifique CCF
E2 : Epreuve de pratique professionnelle CCF
E22 : Prévention Santé Environnement PONCTUEL
E3 : Epreuve de gestion appliquée CCF
E31 : Environnement juridique économique CCF
E32 : Projet professionnel CCF
E33 : Mathématiques CCF
E5 : Epreuve de Français, Histoire-Géographie PONCTUEL ECRIT
E6 : Epreuve d'arts appliqués et cultures artistiques CCF
E7 : Epreuve d'éducation physique et sportive CCF

Passerelles/équivalences : NON
Certification partielle : Non

Niveau de sortie : 4

Publics : Tous publics
Tarifs : En contrat d'apprentissage et pro le coût de la formation est pris en charge à 100 % par l'OPCO de l'entreprise donc gratuit pour l'apprenant. Autres cas nous consulter.

+ D'infos : www.inserjeunes.education.gouv.fr

CFA
TRAJECTOIRE



Lieu de formation :
ECOLE HOTELIERE
SAINT QUENTIN EN YVELINES
PLACE FRANCOIS RABELAIS
78042 GUYANCOURT



guyancourt5@cfatrajectoire.fr
Gare de Saint Quentin en Yvelines : Ligne C, N, U.
Bus 475 porte d'Orléans-Elancourt. Bus ligne 16 Cergy.
Tram 13 (Saint Germain- St Cyr).



Modalités techniques :

- 1 CDI, 1 internat 180 places.
- 26 salles de cours.
- 10 salles informatique.
- 2 restaurants d'application
- 12 cuisines pédagogiques de
- 3 laboratoires de Pâtisserie.
- 1 laboratoire de Boulangerie
- 1 laboratoire de Chocolaterie et de traiteur.



Contact pour une formation :

CFA TRAJECTOIRE
0782093 B 11788423778
☎ 01 30 96 12 35
www.cfatrajectoire.fr
infos@cfatrajectoire.fr

Pour postuler :
Sur notre
Site internet

