

Baccalauréat professionnel Boulanger Pâtissier - Diplôme de niveau 4 RNCP37908 certifié par le Ministère de l'Education Nationale Date d'échéance d'enregistrement : 31/08/2028	
Public concerné, nombre, profil	Jeunes sortants de CAP, de BAC PRO , être âgé de 16 à 30 ans au début du contrat d'apprentissage et être reconnu apte à l'exercice du métier lors de la visite médicale d'embauche.
Prérequis, modalités et délai d'accès	Avoir un projet professionnel clair et réfléchi validé lors de l'entretien de positionnement. Avoir signé un contrat avec un employeur. Contrat de deux ans (18 semaines en 1^{ère} et 19 semaines en classe de terminale soit 35% au CFA et 65% en entreprise). Entrée possible en classe de 1^{ère} après l'obtention d'un niveau 3 ou plus. Différents statuts possibles : Apprenti(e), Stagiaire de la Formation Professionnelle. Formation accessible à toute personne en situation de handicap, locaux adaptés pour les personnes à mobilité réduite.
Présentation générale	Le Bac Professionnel Boulanger/Pâtissier répond aux besoins et aux exigences en constante évolution de la clientèle et du marché de l'emploi : ⇒ Avec des compétences reconnues par les professionnels : - Organiser et fabriquer des productions en boulangerie/pâtisserie. - Construire une polyvalence en boulangerie et pâtisserie. - Commercialiser la production réalisée. ⇒ Des perspectives d'évolution professionnelle : - Accéder à des postes à responsabilités après une expérience - Un diplôme tremplin pour accéder à de nombreux métiers, se spécialiser et voir évoluer son niveau de formation.
Objectifs opérationnels de formation évaluable tout au long de la formation	La formation définit deux axes majeurs : - Organiser et fabriquer des productions en boulangerie/pâtisserie : hygiène, gestion des stocks, sélection et dosage des matières premières, planification des

	opérations (pesage, pétrissage, tourage, façonnage, cuisson...) de fabrication, production de pains, viennoiseries et pâtisseries - Construire une polyvalence en boulangerie et pâtisserie : développer des compétences multiples et transférables aux deux métiers - Commercialiser la production réalisée : avoir une vision globale de l'entreprise et de son fonctionnement
Contenu de la formation	La formation s'articule autour d'enseignements professionnels et de savoirs associés liés à des compétences transversales. Il s'agit pour l'apprenant de : - Se forger une culture professionnelle - Appréhender les matières premières - Développer des techniques professionnelles - Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, respectueuses de l'environnement. - Connaître l'environnement économique, juridique et le management de l'entreprise. - Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.
Modalités pédagogiques	- Un suivi individualisé (temps d'échange organisés par le formateur-tuteur avec l'apprenant pour évaluer la progression du parcours tous les lundis de formation). - Un parcours aménagé en fonction des besoins de l'apprenant. - Des enseignements généraux, technologiques et pratiques en présentiel. - Des projets conduits avec des partenaires du territoire local. - De longues périodes en entreprise en tant que salarié(e). - Des visites en entreprise et aux familles. - Accessibilité au CDR, salle informatique, salle technologique sur les temps de formation. - Une journée par semaine de formation de Travaux Pratiques au laboratoire de pâtisserie et fournil pédagogiques. - Des Etudes à rédiger à partir de son expérience professionnelle sur les périodes d'alternance. - Des voyages d'études en France et à l'étranger intégrés à la formation.
Compétences / Capacités professionnelles visées	<u>Compétences organisationnelles (Organiser):</u> - Déterminer les mesures d'hygiène de santé et de mise en sécurité - Définir les besoins humains, matériels, commerciaux et financiers - Préparer les espaces de travail, planifier le travail

	<u>Compétences techniques (Réaliser):</u> - Réceptionner, stocker les matières premières - Préparer, transformer, fabriquer - Vendre, facturer, encaisser - Appliquer les procédures de la démarche qualité <u>Compétences analytiques (Contrôler):</u> - Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation. - Contrôler l'évolution des produits - Détecter les anomalies <u>Compétences relationnelles (Communiquer/Commercialiser):</u> - Communiquer dans un contexte professionnel, avec les membres de l'équipe, la hiérarchie, les tiers. - Animer une équipe - Commercialiser des produits - Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication. <u>Compétences transversales :</u> - Acquérir une culture professionnelle. - Etre curieux et acquérir un esprit d'initiative. Chaque objectif permettra à l'apprenant de développer sa capacité à l'autonomie et à la responsabilité.
Durée	630 heures en Première, 665 heures en Terminale avec possibilité de réduire la durée du contrat si l'apprenant est détenteur d'un diplôme d'un niveau au moins équivalent au niveau préparé (niveau 4).
Dates	Septembre 2026 à Juin 2028
Lieu(x)	MFR-CFA La Bonnauderie Rue de la Bonnauderie 49300 CHOLET 02-41-75-60-30 https://cfa-bonnauderie.com 

Coût par participant	Prise en charge des frais pédagogiques par l'OPCO. Reste à charge les frais de restauration et d'hébergement, prendre contact avec le CFA.
Responsable de l'action, Contact	Emmanuelle SOULARD-LEGER, responsable de la filière boulangerie-pâtisserie emmanuelle.soulard@mfr.asso.fr
Formateurs, animateurs et intervenants	Equipes pédagogique et éducative (cf/organigramme distribué en début de formation) Réfèrent des Jeunes en Situation de Handicap : Mme Lacouture-Raimbault carine.raimbault@mfr.asso.fr 02-41-75-60-30 Réfèrent Mobilités : Mme Lacouture-Raimbault carine.raimbault@mfr.asso.fr
Suivi de l'action	Emargement à la demi-journée au CFA.
Evaluation de l'action	Le Bac Professionnel Boulanger/Pâtissier s'obtient par : - Evaluation des compétences réalisées dans le cadre du Contrôle en Cours de Formation (au CFA et en entreprise). - Pour les candidats ayant un niveau 3, seuls les domaines professionnels seront évalués, en Contrôle en Cours de formation, au CFA et en entreprise. Evaluation de satisfaction de la formation en fin de formation (écrit – oral) Enquête 6 mois après la sortie de la formation.
Taux de réussite et d'insertion professionnelle	Promotion 2026 : 100% de réussite à l'examen (6 candidats reçus sur 6 présentés) – Taux de rupture promotion 2024-2026 : 0 % (0/17) N-1 : 40% d'insertion professionnelle dans le métier – 40% en poursuite d'études dans le métier – 20% demandeur d'emploi
Passerelles et débouchés possibles	Un tremplin vers l'emploi : ouvrier, chef boulanger/pâtissier dans des entreprises artisanales et industrielles de la boulangerie pâtisserie, grandes et moyennes surfaces, restaurants, hôtel-restaurants, chef d'entreprise ... Un tremplin vers des formations : CAP (ex : chocolatier-confiseur), Mentions Complémentaires (boulangerie et/ou pâtisserie), Brevet Techniques des Métiers (BTM) en pâtisserie ou confiserie-chocolaterie, Brevet Professionnel (BP) boulanger, Brevet de Maîtrise (BM) boulanger ou pâtissier.