



Bac professionnel Boulangier pâtissier

UNIQUEMENT ALTERNANCE



Finalité du diplôme

Selon leur spécialité, les titulaires de ce bac pro travaillent dans un commerce alimentaire artisanal ou dans un laboratoire de la grande distribution ou de l'industrie alimentaire. Ces ouvriers qualifiés peuvent réaliser des préparations et assurer leur présentation aussi bien en magasin qu'en restauration à domicile (à l'occasion d'un buffet par exemple). Ils savent choisir les matières premières, organiser les étapes de fabrication, préparer les bases, réaliser les assemblages, cuire ou refroidir, suivre la transformation jusqu'au produit fini. Ils participent également au conditionnement, à l'étiquetage et à la commercialisation. Ils connaissent les techniques d'approvisionnement ainsi que les techniques de base de gestion (calcul des coûts de revient, marges...). Ils sont à même d'évaluer la qualité de leur production (hygiène, goût, présentation...). En boulangerie pâtisserie, il fabrique et vend des pains, des viennoiseries, des sandwiches...

Examen

	Epreuves	Coef.	Mode	Durée
E1	Epreuve technologique et scientifique	4	CCF	
E2	Epreuve pratique prenant en compte la formation en milieu professionnel	9	CCF	
E3	Epreuve de gestion appliquée : - Environnement économique, juridique et management - Projet professionnel - Mathématiques	2 2 1	CCF CCF CCF	
E4	Langue vivante	2	écrit	2h
E5	Epreuve de français, histoire, géographie - français - histoire, géographie	3 2	écrit écrit	2h30 2h
E6	Epreuve d'éducation artistique, arts appliqués	1	CCF	
E7	Epreuve d'éducation physique et sportive	1	CCF	
	Epreuve facultative - Langue vivante	points > 10	oral	20 mn

Compétences et qualités requises

- Habileté manuelle
- Bonne maîtrise culinaire et goût
- Rigueur, organisation et propreté
- Rapidité d'exécution et dextérité
- Sens du contact et du service client
- Esprit d'équipe
- Etre matinal
- Ne pas être allergique aux farines

Débouchés, métiers possibles

* Débouchés : Boulangerie, Pâtisserie, Restauration collective, Restauration hôtelière

Métiers possibles : Professionnel qualifié en boulangerie, pâtisserie traditionnelle ou en restauration classique et hôtelière. Et avec de l'expérience professionnelle : Chef de laboratoire, Chef d'entreprise, Responsable de fabrication en collectivité, ou en grande et moyenne distribution.

Poursuite d'études

Le bac pro prépare à l'entrée directe dans la vie professionnelle.
Eventuellement poursuite d'études en BTS Agro-alimentaire

BAC PRO Boulanger Pâtissier en apprentissage

Apprentissage	Adresses
FERRANDI Ecole française de Gastronomie Tel : 01.49.54.28.00 www.ferrandi-paris.fr	28 rue de l'abbé Grégoire 75006 PARIS
CFA de la Boulangerie-Pâtisserie Tel : 01.53.02.93.70 www.ebp-paris.com	64 rue des Pirogues de Bercy 75012 PARIS
CFA des métiers de la table, du tourisme et de l'hôtellerie Tel : 01.44.09.12.00 www.epmtth.org internat hors l'établissement	17 rue Jacques Ibert 75017 PARIS
CFA des métiers de la restauration – CEPROC Tel: 01.42.39.19.64 www.ceproc-cfa.com	19, rue Goubet 75019 PARIS
Institut des métiers et de l'artisanat du Pays de Meaux Zone d'activité du Pays de Meaux Tel : 01.60.09.03.63 www.cmanord77.fr	2, rue Irène Joliot Curie 77124 Chauconin Neufmoutiers
UFA François Rabelais Tel : 01.45.73.61.50 http://cfaacademique.ac-creteil.fr	6 rue Pierre et Marie Curie Vitry sur Seine - 94

D'autres établissements plus éloignés dans le 91, 92 et 95 proposent cette formation – se renseigner au CIO