



Mise à jour le 03/07/2026

Filière métier
Métiers du goût

BAC Pro Boulanger-Pâtissier
Sur 2 ans

CERTIFIÉ PAR

STATUT

CONTRAT D'APPRENTISSAGE : de 15 à 29 ans (*1)

CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION : à partir de 16 ans (*2)

RYTHME DE L'ALTERNANCE

1 semaine CFA / 1 semaine entreprise

(*1) Par dérogation, certains publics de + 30 ans peuvent signer un contrat d'apprentissage.

(*2) Les règles du contrat de professionnalisation diffèrent selon l'âge.

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le ou la titulaire du BAC Pro. Boulanger- Pâtissier sera un professionnel hautement qualifié maîtrisant les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, de l'achat des matières premières jusqu'à la commercialisation du produit fabriqué. Il ou elle pourra occuper des fonctions d'animation et de gestion au sein d'une entreprise. Après une certaine expérience, il ou elle sera capable de créer, reprendre et gérer une entreprise.

POURSUITES D'ÉTUDES

- Certificat de Spécialisation Pâtisserie de Boutique
- Certificat de Spécialisation Techniques du Tour en Boulangerie et Pâtisserie
- Brevet Professionnel Boulanger
- Brevet de Maîtrise Boulanger ou Pâtissier

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Boulanger·ère / Pâtissier·ère / Tourier·ère
- Boulanger·ère-pâtissier·ère
- Chef·fe boulanger·ère / Chef·fe pâtissier·ère / Responsable de production
- Chef·fe d'équipe / Superviseur·euse de production
- Conseiller·ère technique / Démonstrateur·rice professionnel·le

CONTENU DE LA FORMATION

Gérer l'exploitation

Organisation de la production

- Préparation et maintien en état des espaces de travail
- Préparation, réalisation et présentation des fabrications
- Gestion du stock, de la réception et du contrôle des matières premières
- Commercialisation, mise en valeur et vente des produits
- Conseil, vente, facturation et encaissement
- Contrôle de la conformité de la production/transformation

Management et environnement économique et juridique du secteur de la boulangerie pâtisserie

- Exploitation d'une documentation décrivant le contexte de la création, de la reprise et du fonctionnement d'entreprises du secteur de la boulangerie-pâtisserie
- Collecte, traitement et organisation de l'information
- Animation d'une équipe
- Communication à l'aide des technologies de l'information et de la communication

Formation théorique : Technologie professionnelle - Dossier Professionnel - Sciences Appliquées - Gestion appliquée - Français - Histoire- Géographie-Education Civique et Morale - Éducation physique et sportive - Prévention- Santé-Environnement (PSE) - Mathématiques, Langue Vivante (Anglais) - Arts Appliqués et Cultures artistiques.

LIEUX D'EXERCICE DE L'ACTIVITE

Entreprises artisanales et commerciales, grandes et moyennes surfaces (GMS), grossistes, semi grossistes, industries agro alimentaires, restauration hors foyer, traiteur.

MISSIONS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIÉES À L'APPRENTI·E PAR L'ENTREPRISE

Préparer et maintenir en état les espaces de travail • organiser et planifier le travail dans le temps et l'espace • Mettre en œuvre des mesures d'hygiène • Réceptionner, stocker, peser, mesurer, quantifier les marchandises • Préparer, transformer, fabriquer les produits • Présenter, valoriser et commercialiser les produits • Vendre, facturer, encaisser • Appliquer les procédures de la démarche qualité • Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation • Vérifier les opérations de nettoyage et de désinfection • Contrôler la conformité de la production/transformation • Animer une équipe et communiquer • Définir les besoins humains, matériels et financiers

PRÉREQUIS ET CONDITIONS D'ADMISSION

- Participer au processus d'inscription FDME
- En 2 ans : Être titulaire d'un CAP Boulanger ou d'un CAP Pâtissier OU être issu d'une 2^{de} générale ou d'une Première générale ou technologique.
- Nous contacter pour toute autre situation

APTITUDES SOUHAITÉES

Capacités à travailler en station debout prolongée. Disponibilité pour des horaires décalés (notamment le matin, le week-end et les jours fériés). Résistance au stress et à une cadence soutenue.

CALENDRIER

Entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

DURÉE

675 heures / an

TARIFS

- **en alternance** : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.
- **financement personnel** : nous contacter.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique - Présentiel

ÉVALUATION

Examen blanc – Mises en situation – Mémoire/soutenance – Examen final ponctuel

HANDICAP

-Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite.

-Accès à la formation et adaptation, contacter notre référent-e handicap : mission.handicap@fdme91.fr

MODALITÉS D'OBTENTION

- Diplôme accessible sous forme globale pour les candidats issus de la voie de l'apprentissage.
- Diplôme accessible sous forme progressive par capitalisation de blocs de compétences pour les candidats individuels ou issus de la formation professionnelle et de la VAE.

ÉQUIVALENCE

Information bientôt disponible

PRÉINSCRIPTION [en ligne ICI](#)

INFOS FILIÈRE MÉTIERS DU GOÛT site de Rungis : 06 07 30 79 35 - Johanna LEDARD : j.ledard@fdme91.fr

PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet www.facmetiers91.fr

Délais d'accès de 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

