



## Le boulanger pâtissier

Le métier de boulanger pâtissier demande une combinaison de compétences techniques et créatives pour produire une variété de produits de boulangerie et de pâtisserie de qualité, tout en satisfaisant les préférences et les attentes des clients. Il confectionne des pains, viennoiseries, pâtisseries et produits traiteurs. Ce métier exige à la fois une bonne connaissance des ingrédients, ainsi que des processus de cuisson et de présentation. Il peut aussi gérer une entreprise et animer une équipe.

## Objectifs de la formation



La formation Bac Pro Boulanger pâtissier permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Réaliser des produits de boulangerie, de pâtisserie (pains de tradition française, pains courants, et divers viennoiseries, pâtisseries, produits traiteurs),
- Planifier le travail d'une équipe et respecter les impératifs de livraison,
- Utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des demandes,
- Analyser et rectifier ces techniques en fonction des situations,
- Gérer et animer une équipe.



## Contenu de la formation

### Enseignements généraux

- Français
- Histoire, géographie et éducation morale et civique
- Mathématiques
- Prévention santé environnement
- Éducation physique et sportive
- Arts appliqués et cultures artistiques

### Enseignements techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Chef d'oeuvre

## Modalités d'organisation

### Par année de formation



- 14 ou 20 semaines de cours théoriques et pratique au CFA
- 35h par semaine de cours
- 38 ou 32 semaines de formation en entreprise, dont 5 semaines de congés payés



## Lieux de formation

Dinan - Aucaleuc



## Prérequis

Aucun



## Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



## Validation

CAP Pâtissier, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3, inscrit au RNCP\*



## Durée

A minima 800h, parcours en 2 ans  
A minima 400h parcours en 1 an  
Réduction de durée suivant profil



## Type de contrat

Alternance



## Frais de formation

**Public apprenti** : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

**Public en reconversion ou salariés en professionnalisation** : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

100 % Taux de réussite aux examens\*\*

75 % Taux de satisfaction\*\*

75 % Taux d'insertion\*\*\* dont 0% en poursuite d'étude\*\*

12,8 % Taux de rupture\*\*

## QUALITÉS & PROFIL REQUIS

Minutieux, précis et rigoureux  
 Créatif  
 Capacité d'organisation  
 Capacité à travailler en équipe  
 Capacité à gérer son temps et à être rapide  
 Bonne résistance physique  
 Respect des règles d'hygiène

## ENTREPRISES CONSEILLÉES

Boulangerie-pâtisserie artisanale  
 Rayon boulangerie-pâtisserie en GMS  
 Nous consulter.



## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF et en épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques



## MOYENS TECHNIQUES

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources



## POURSUITES D'ÉTUDES

Au sein de CMA Formation Bretagne

- Brevet professionnel Boulanger
- BTM Pâtissier
- CAP Chocolatier
- MC Pâtisserie en boutique
- MC Techniques du tour en boulangerie pâtisserie

D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES



- Responsable de rayon dans la grande distribution
- Responsable de production dans l'industrie agroalimentaire
- Artisan indépendant

## ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.



## NOUS CONTACTER

### CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

### CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

### CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

### CMA FORMATION FOUGÈRES

cmaformation-fougeres@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

### CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

### CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

### CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10

