



FORMATION BAC PRO BOULANGER-PÂTISSIER

RNCP 7068

Crée le 21/10/2022
Version 3

Certificateur

Ministère de l'Éducation Nationale, de la Jeunesse et des Sports

Financement de la formation par l'opérateur de compétence :

OPCO des entreprises de proximité

Durée

- Formation par alternance en 2 ans (après une 2nde Bac Pro Métiers de l'Alimentation sous statut initial scolaire ou d'une entrée directement en 1^{ère} par équivalence ou passerelle : après obtention d'un autre baccalauréat, d'un CAP Boulanger, d'un CAP Pâtissier...).
- 675 heures/an au Centre de Formation/CFA.

Objectifs de la formation

Obtention de la certification et acquisition des compétences et/ou capacités professionnelles suivantes :

- Maîtriser les techniques professionnelles liées aux activités du métier, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation,
- Sélectionner les matières premières, organiser les étapes de fabrication, suivre la transformation jusqu'au produit fini,
- Fabriquer des pains, des pâtes, des petits fours, des crèmes sauces et coulis, du chocolat de couverture, des produits traiteurs....
- Réaliser des cuissons, assembler, décorer, réaliser des finitions,
- Connaître les techniques d'approvisionnement, de commercialisation, de vente ainsi que la démarche qualité (respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail...).

Prérequis nécessaires pour participer à la formation

- Admission post seconde Bac Pro des Métiers de l'Alimentation ou après un autre baccalauréat ou d'un CAP du même secteur,
- Possibilité d'admission, suivant dossier, après une 2nde Générale et Technologique ou Professionnelle,
- Être âgé de 15 ans minimum.

Voie d'accès

- Après un parcours de formation sous statut d'élève, d'étudiant ou d'alternant,
- Après un parcours de formation continue,
- En contrat d'apprentissage,
- En contrat de professionnalisation,
- Dossier d'inscription, disponible sur le site du Lycée-CFA Saint André,
- Entretien avec le Directeur ou le Responsable de l'alternance.



FORMATION BAC PRO BOULANGER-PÂTISSIER

RNCP 7068

Crée le 21/10/2022
Version 3

Débouchés

- Accès direct à l'emploi : Le Bac Pro Boulangerie-Pâtisserie forme aux métiers de boulanger, pâtissier et d'opérateur (trice) de fabrication de produits alimentaires. Ainsi, le titulaire de ce diplôme pourra travailler dans une boulangerie-pâtisserie mais aussi dans des laboratoires de l'industrie alimentaire.

Poursuite d'études

- Brevet de Maîtrise Boulanger ou Pâtissier,
- Mention Complémentaire pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées.

Délais et modalités d'accès ou d'inscription à la formation

- Inscription jusqu'à 3 mois avant ou après le début de la formation.
- Nombre de candidats : 6.
- Dates de la formation : cursus de septembre à fin juin pour chaque année de formation.

Moyens pédagogiques et techniques

- Cours théoriques et exercices pratiques, projets, mises en situations.
- Outils pédagogiques : ordinateurs, vidéos-projecteurs, écrans tactiles en salles de cours et en laboratoires boulangerie-pâtisserie.
- Plateaux techniques : Laboratoire de boulangerie, laboratoire de pâtisserie avec différents matériels (un four à pain à sol, un four ventilé à viennoiserie, une armoire à levain, un pétrin mélangeur, des chambres de fermentation, des parisiens, un laminoir, mixeurs, hachoirs, tables de travail en inox...

Modalités de suivi pédagogique et d'évaluation

- Relation entre le responsable d'apprentissage ou le tuteur et le maître d'apprentissage (entretiens, visites...),
- Evaluations de l'enseignement général et professionnel au Centre de Formation/CFA et en entreprise,
- Examen avec Contrôles en Cours de Formation (CCF) et épreuves en ponctuel en fin de cycle.

Contenu de la formation

- Pratique et Technologie Professionnelles
- Environnement Economique, Juridique et Management – Projet Professionnel
- Chef d'Œuvre
- Sciences Appliquées
- Prévention, Santé, Environnement
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement Moral et Civique
- Mathématiques
- Langue Vivante
- Arts Appliqués
- Education Physique et Sportive



FORMATION BAC PRO BOULANGER-PÂTISSIER
RNCP 7068

Crée le 21/10/2022
Version 3

Blocs de compétences et modalités d'évaluation

Bien que l'on puisse valider et conserver individuellement des blocs de compétences, l'obtention du diplôme est conditionnée à une moyenne égale ou supérieure à 10/20 sur l'ensemble des blocs à condition d'avoir au minimum 10/20 sur l'ensemble des blocs professionnels (n° 1 à 5).

N° et intitulé du bloc	Liste de compétences	Modalités d'évaluation
RNCP7068BC01 Bloc de compétence N° 1 Fiche RNCP n° 7068- Épreuve technologique et scientifique	Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité, Définir les besoins, Collecter, traiter et organiser l'information – proposer et argumenter Préparer les espaces de travail Identifier les éléments de la qualité Détecter les anomalies	CCF
RNCP7068BC02 Bloc de compétence N° 2 Fiche RNCP n° 7068- Pratique professionnelle	Préparer les espaces de travail Mettre en œuvre des mesures d'hygiène Réceptionner, stocker Préparer, transformer, fabriquer Présenter et valoriser les produits Appliquer les procédures de la démarche qualité Réagir aux aléas et mener des actions correctives Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation Contrôler l'évolution des produits Contrôler la conformité de la production/transformation Contrôler les conditions de commercialisation des produits Communiquer avec les membres de l'équipe, la hiérarchie, des tiers Commercialiser les produits, conseiller	CCF



FORMATION BAC PRO BOULANGER-PÂTISSIER
RNCP 7068

Crée le 21/10/2022
Version 3

<p>RNCP7068BC03</p> <p>Bloc de compétence N° 3 Fiche RNCP n° 7068-PSE</p>	<ul style="list-style-type: none">- Conduire une démarche d'analyse de situations en appliquant la démarche de résolution de problème- Analyser une situation professionnelle en appliquant différentes démarches : analyse par le risque, par le travail, par l'accident- Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques et économiques- Proposer et justifier les mesures de prévention adaptées- Proposer des actions permettant d'intervenir efficacement face à une situation d'urgence	<p>CCF</p>
<p>RNCP7068BC04</p> <p>Bloc de compétence N° 4 Fiche RNCP n° 7068- Environnement économique, juridique et management</p>	<p>Exploiter une documentation décrivant le contexte de la création, de la reprise et du fonctionnement d'entreprises du secteur</p>	<p>CCF</p>
<p>RNCP7068BC05</p> <p>Bloc de compétence N° 5 Fiche RNCP n° 7068- Projet professionnel</p>	<p>Appuyer la présentation à l'oral d'un dossier sur les compétences suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none">- Collecter, traiter et organiser l'information (fabrication – vente des produits, création – reprise – croissance d'entreprise, ...), proposer et argumenter- Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle, services d'urgence, organismes financiers, interprofessionnels, ...)- Animer une équipe- Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication	<p>CCF</p>



FORMATION BAC PRO BOULANGER-PÂTISSIER
RNCP 7068

Crée le 21/10/2022
Version 3

<p>RNCP7068BC06</p> <p>Bloc de compétence N° 6 Fiche RNCP n° 7068- Mathématiques</p>	<ul style="list-style-type: none">- Rechercher, extraire et organiser l'information.- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution.- Expérimenter, simuler.- Critiquer un résultat, argumenter.- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.	<p>CCF</p>
<p>RNCP7068BC07</p> <p>Bloc de compétence N° 7 Fiche RNCP n° 7068- Langue vivante</p>	<p>Compétences de niveau B1+ du CECRL</p> <ul style="list-style-type: none">- S'exprimer oralement en continu- Interagir en langue étrangère- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère	<p>CCF</p>
<p>RNCP7068BC08</p> <p>Bloc de compétence N° 8 Fiche RNCP n° 7068- Français</p>	<ul style="list-style-type: none">- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire- Devenir un lecteur compétent et critique- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle	<p>Ponctuel Ecrit</p>
<p>RNCP7068BC09</p> <p>Bloc de compétence N° 9 FicheP n° 7068-Histoire géographie et enseignement moral et civique</p>	<ul style="list-style-type: none">- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures- Comprendre les enjeux liés au développement durable- Identifier les enjeux et contraintes de la mondialisation- Identifier les droits et devoirs civils, politiques, économiques et sociaux	<p>Ponctuel Ecrit</p>
<p>RNCP7068BC10</p> <p>Bloc de compétence N° 10 FicheP n° 7068-Arts appliqués et cultures artistiques</p>	<ul style="list-style-type: none">- Identifier les caractéristiques essentielles d'œuvres, de produits, d'espaces urbains ou de messages visuels- Situer une œuvre ou une production dans son contexte de création- Maîtriser les bases de la pratique des outils graphiques, traditionnels et informatiques	<p>CCF</p>



FORMATION BAC PRO BOULANGER-PÂTISSIER
RNCP 7068

Crée le 21/10/2022
Version 3

<p>RNCP7068BC11</p> <p>Bloc de compétence N° 11 Fiche RNCP n° 7068- Éducation physique et sportive</p>	<p>Compétences de niveau 4 du référentiel de compétences attendues</p> <ul style="list-style-type: none">- Réaliser une performance motrice maximale- Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains- Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique- Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif- Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité	<p>CCF</p>
<p>RNCP7068BC12</p> <p>Bloc de compétence N° 12 Fiche RNCP n° 7068- Épreuve facultative</p>	<p>LV Facultative</p> <p>Compétences de niveau B1+ du CECRL</p> <ul style="list-style-type: none">- S'exprimer oralement en continu- Interagir en langue étrangère- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère <p>EPS facultative</p> <p>Compétences de niveau 5 du référentiel de compétences attendues</p> <ul style="list-style-type: none">- Réaliser une performance motrice maximale- Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains- Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique- Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif- Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité <p>Arrêté du 7 juillet 2015</p> <p>Mobilité</p> <ul style="list-style-type: none">- Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger	<p>Ponctuel</p> <p>ou</p> <p>CCF (Mobilité)</p> <p>Seuls les points au-dessus de 10/20 sont retenus</p>



FORMATION BAC PRO BOULANGER-PÂTISSIER

RNCP 7068

Crée le 21/10/2022
Version 3

Référentiel

<http://www4.ac-nancy-metz.fr/alimentation/referentiels/Bac%20Professionnel/bacproboulpat.pdf>

Règlement d'examen

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER	Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous-contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public	Voie scolaire dans un établissement privé, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissements privés, enseignement à distance, candidats justifiant de 3 années d'activité professionnelle.	Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité
---------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Épreuves	Unités	Coef	Mode	Durée	Mode	Durée	Mode	Durée
E1 – Épreuve technologique et scientifique (1)	U1	4	CCF		Ponctuel écrit	3h	CCF	
E2 – Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel et prévention, santé, environnement		10						
E21 – Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	U21	9	CCF		Ponctuel écrit pratique et oral	10h	CCF	
E22 – prévention, santé, environnement	U22	1	CCF		Ponctuel écrit	2h	CCF	
E.3 – Épreuve de gestion appliquée		5						
E 31 - Environnement économique, juridique et management	U.31	2	CCF		Ponctuel écrit	2h30	CCF	
E32 - Projet professionnel (2)	U.32	2	CCF		Ponctuel oral	30 mn	CCF	
E 33 - Mathématiques	U.33	1	CCF		Ponctuel écrit	1h	CCF	
E.4 – Épreuve de langue vivante	U.4	2	CCF		Ponctuel oral	20mn (3)	CCF	
E.5 – Épreuve de Français – Histoire Géographie éducation civique	U.5	5						
Français	U.51	2,5	Ponctuel écrit	2h30	Ponctuel écrit	2h30	CCF	
Histoire –Géographie-éducation civique	U.52	2,5	Ponctuel écrit	2h	Ponctuel écrit	2h	CCF	
E.6 – Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	U.6	1	CCF		Ponctuel écrit	1h30	CCF	
E.7 - Épreuve d'éducation physique et sportive	U.7	1	CCF		Ponctuel pratique		CCF	
Epreuve facultative de langue vivante (4)	UF 1		Ponctuel oral (3)	20 min	Ponctuel oral (3)	20min	Ponct. oral (3)	20min

- 1) L'épreuve se décompose en deux parties (technologie professionnelle, sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement) d'une durée indicative de 1h30 chacune.
- 2) La durée de l'épreuve se décompose en : 5 mn de présentation, 25 mn d'échanges avec le jury.
- 3) Dont cinq minutes de préparation
- 4) la langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire. Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme et de l'attribution d'une mention.



FORMATION BAC PRO BOULANGER-PÂTISSIER

RNCP 7068

Crée le 21/10/2022
Version 3

Méthodes mobilisées	Equivalences ou passerelles possibles	Modalités de formation
<ul style="list-style-type: none">• Face à face• Présentiel	<p>Diplôme de niveau 4</p> <p>Intégration directement en 1^{ère} Bac Général, Technologique ou Professionnelle Dispense des matières générales si poursuite dans un autre Bac Pro</p> <p>Intégration directement en Terminale CAP d'un autre secteur avec dispense des matières générales</p> <p>Autres situations : nous contacter</p>	<p>Alternance</p> <p>(suivant calendrier)</p>
Financement de la formation	Responsable Alternance / Référent Mobilité	Référente Handicap
<ul style="list-style-type: none">• Prise en charge par l'OPCO de la branche professionnelle• Pas de frais d'inscription	<p>M. BERSWEILER Philippe Téléphone : 03.82.50.57.55</p> <p>Mail : andott2@scolalor.net Site : www.st-andre.org</p>	<p>Mme MELLAB Nadia Téléphone : 03.82.50.33.62</p> <p>Mail : vcottange@scolalor.net Site : www.st-andre.org</p>
Autres informations et taux divers		
<ul style="list-style-type: none">• Taux de réussite 2022 : 100 % (effectif : 2)• Nombre d'alternants année 2022/23 : 0• Taux Insertion professionnelle : 0 %• Taux poursuite d'études : 100 %	<ul style="list-style-type: none">• Interruption de formation : 0• Rupture de contrat : 0• Taux de satisfaction : 100 %	
<p>Les indicateurs de résultats cités à l'article L.6111-8 du Code du travail, sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics. Nous vous informons de la mise à disposition de ces indicateurs sur le site de diffusion. Seules les années scolaires 2018-2019 et 2019-2020 sont pour l'instant accessibles et ne concernent que la formation initiale scolaire.</p> <p>InserJeunes (education.gouv.fr)</p>		
<p>Autres informations disponibles sur le site de France Compétences</p> <p>RNCP7068 - BAC PRO - boulanger pâtissier - France Compétences (francecompetences.fr)</p>		
<p><u>Notre Valeur Ajoutée : l'Accompagnement</u></p> <p><u>« Accompagner Nos Apprenants, Apprenantes en Centre et en Entreprise vers la réussite »</u></p>		