BAC PRO BOULANGER-PÂTISSIER

RNCP **37908**

Date d'enregistrement de la certification : 26/07/2023

Modifié le 10/11/2024 – Version 5

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 1ère 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,
- Connaitre 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 Famille des Métiers de l'Alimentation ou après un autre baccalauréat ou d'un CAP du même secteur ;
- Possibilité d'admission suivant dossier, après une Seconde Générale ou Technologique ou Professionnelle
- Être âgé de 15 ans au minimum.

Voie d'accès :

- Après un parcours de formation sous statut scolaire ou en alternance,
- 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.

Débouchés :

- Accès direct à l'emploi : Le Bac Pro Boulangerie-Pâtissier forme aux métiers de boulanger, pâtissier et d'opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires. Ainsi, le/la 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,
- Certificat de Spécialisation Techniques du Tour en Boulangerie et en Pâtisserie…

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'alternance ou le tuteur et le maître d'apprentissage ou le responsable de l'entreprise (entretiens, visites…),
- Évaluations 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 Économique, Juridique et Management,
- Réalisation d'un projet,
- Sciences Appliquées,
- Prévention, Santé, Environnement,
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement Moral et Civique,
- Mathématiques,
- Langue vivante,
- Arts Appliqués,
- Éducation physique et sportive.

Blocs de compétences

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° et intitulé du bloc	Liste des compétences	Modalités d'évaluation
RNCP37908BC01 Technologie et hygiène des transformations et fabrications en boulangerie-pâtisserie	- 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
RNCP37908BC02 Organisation de la production, réalisation et présentation des fabrications, contrôle et commercialisation en boulangerie-pâtisserie	- Préparer les espaces de travail, - Planifier le travail dans le temps et l'espace, - Mettre en œuvre des mesures d'hygiène, - Réceptionner, stocker, - Préparer, transformer, fabriquer, - Présenter et valoriser les produits, - Vendre, facturer, encaisser, - Maintenir en état les postes de travail, - 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 la mise en place des postes de travail, - Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux, - Contrôler la conformité de la production/transformation, - Commercialiser les produits, conseiller.	CCF
RNCP37908BC03 Management en environnement économique et juridique du secteur de la boulangerie-pâtisserie	- Exploiter une documentation décrivant le contexte de la création, de la reprise et du fonctionnement d'entreprises du secteur de la boulangerie-pâtisserie, - 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.	CCF

RNCP37908BC04 Mathématiques	- S'approprier : rechercher, extraire et organiser l'information, - Analyser/raisonner : émettre des conjectures ; proposer, choisir, une méthode de résolution ; élaborer un algorithme, - Réaliser : mettre en œuvre une méthode de résolution, des algorithmes ; utiliser un modèle ; représenter ; calculer ; expérimenter ; faire une simulation, - Valider : critiquer un résultat, argumenter ; contrôler la vraisemblance d'une conjecture ; mener un raisonnement logique et établir une conclusion, - Communiquer : rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit à l'aide d'outils et d'un langage approprié, expliquer une démarche.	CCF
RNCP37908BC05 Langue vivante	Compétences de niveau B1+ du CECRL : - comprendre la langue orale, - comprendre un document écrit, - s'exprimer à l'écrit, - s'exprimer à l'oral en continu, - interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.	CCF
RNCP37908BC06 Français	- Maîtriser l'échange écrit : lire, analyser, écrire, - Adapter son expression écrite selon les situations et les destinataires, - Maitriser la lecture et exercer son esprit critique, - Adapter sa lecture à la diversité des textes, - Mettre en perspective des connaissances et des expériences.	Ponctuel, écrit
RNCP37908BC07 Histoire-géographie - enseignement moral et civique	- Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser (HG), - S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier (HG), - Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC), - Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (HG-EMC), - Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC).	Ponctuel, écrit
RNCP37908BC08	**Compétences d'investigation :** - rechercher, identifier et collecter des ressources documentaires, - sélectionner, classer et trier différentes informations, - analyser, comparer des œuvres ou des produits et les situer dans leur contexte de création, - établir des convergences entre différents domaines de création. **Compétences d'expérimentation :** - respecter une demande et mettre en œuvre un cahier des charges simple, - établir des propositions cohérentes en réponse à un problème posé et réinvestir les notions repérées dans des références.	CCF

Arts appliqués et cultures artistiques	**Compétences de réalisation :** - opérer un choix raisonné parmi des propositions et finaliser la proposition choisie. **Compétences de communication :** - choisir des outils adaptés ; - établir un relevé, analyser et traduire graphiquement des références et des intentions ; - justifier en argumentant, structurer et présenter une communication graphique écrite et/ou orale.	
RNCP37908BC09 Éducation physique et sportive	- Développer sa motricité, - S'organiser pour apprendre et s'entraîner, - Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaitre les règles, les appliquer et les faire respecter, - Construire durablement sa santé, - Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique.	CCF
RNCP37908BC11 Mobilité (Bloc facultatif)	- Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger, - Caractériser le contexte professionnel étranger, - Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger, - Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France, - Se repérer dans un nouvel environnement, - Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil.	CCF *Seuls les points au-dessus de 10/20 sont retenus*

Règlement d'examen :

BACCALAUREAT PROFESSION- NELBOULANGER PÂTISSIER			Voie scolaire dansun établissement public ou privé sous-contrat, CFAou section d'apprentissage habilité, formationprofessionnelle 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 professionnell e continue dans un établissementpublic habilité	
Épreuves	**Unités**	**Coef**	**Mode**	**Durée**	**Mode**	**Durée**	**Mode**	**Durée**
E1 – Épreuve technologique et scientifique (1)	**U.1**	**4**	CCF		Ponctuel écrit	3 h	CCF	
E2 – Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel et prévention, santé, environnement		**10**						
E21 Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	U21	9	CCF		Ponctuel écrit pratique et oral	10 h	CCF	
E22 prévention, santé, environnement	U22	1	Ponctuel écrit	2h	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	1 h	CCF	
E.4 - Épreuve de langue vivante	**U.4**	**2**	CCF		Ponctuel oral	20mn (3)	CCF	
E.5 - Épreuve de Français – Histoire Géographie –Education civique	**U.5**	**5**						
Français	U.51	2,5	Ponctuel écrit	2h30	Ponctuel écrit	2h30	CCF	
Histoire –Géographie Education 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								
EF1 - Mobilité	UF1		CCF					

(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 5mm de préparation

Référentiel :

https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/Referentiel_Bac_Pro_Boulager_Patissier-_Arrete_2009_modifie_2010.pdf

Méthodes mobilisées :

- Face à face
- Présentiel

Équivalences ou passerelles possibles :

- Diplôme de niveau 4,
- Intégration directement en 1ère Bac Général, Technologique ou Professionnelle,
- Dispense des matières générales et de l'épreuve de PSE si poursuite dans un autre Bac Pro,
- Intégration directement en Terminale CAP d'un autre secteur avec dispense des matières générales,
- Autres situations : nous contacter.

Modalités de formation :

- Alternance (suivant calendrier)..

Financement de la formation :

- Prise en charge par l'OPCO de la branche professionnelle,
- Pas de frais d'inscription.

Autres informations et taux divers :

Année scolaire 2023/2024

- Taux de réussite : **Néant**
- Nombre d'alternant(s) 1ère et Terminale : **0**
- Taux d'insertion professionnelle global : **Néant**
- Taux d'insertion professionnelle dans le métier visé des titulaires de la certification : **Néant**
- Taux de poursuite d'études **: Néant**
- Rupture de contrat : **Néant**
- Interruption de formation : **Néant**
- Taux de satisfaction : **Néant**

Année scolaire 2024/2025

- Nombre d'alternant(s) 1ère et Terminale : **0**

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 2020-2021 et 2021-2022 sont pour l'instant accessibles et ne concernent que la formation initiale scolaire : InserJeunes (education.gouv.fr)

Autres informations disponibles sur le site de France Compétences :

https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37908/

Responsable alternance Référent mobilité	Référente handicap
M. Sébastien ZAVOLI	**Mme Nadia MELLAB**
Téléphone : 07 56 43 20 56	Téléphone : 03 82 50 33 62
sebastien.zavoli@ac-nancy-metz.fr	viescolaire@st-andre.org

Notre valeur ajoutée : l'Accompagnement

« Accompagner nos apprenants, apprenantes en centre et en entreprise vers la réussite. »