



Métiers de l'alimentation

Le cœur de métier des boulangers et pâtisseries est la fabrication de produits sucrés et salés. Ils déterminent les quantités nécessaires de matières premières, choisissent les techniques de fabrication adaptées et soignent la présentation des produits. Le diplômé de bac pro peut être autonome dans l'organisation de l'approvisionnement en matières premières et de la production. Il a acquis des savoir-faire en cuisine et sait confectionner des produits traiteurs. Il a également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.

Il peut évoluer rapidement vers des postes de responsable de rayon dans la grande distribution, de responsable de production dans l'industrie agroalimentaire ou devenir artisan indépendant

Débouchés

Il est appelé à exercer une activité avec prise de responsabilités. Il pourra occuper des fonctions d'animation et de gestion au sein d'une entreprise ou d'une unité de production et/ou de commercialisation. Après une certaine expérience, il doit être capable de créer, reprendre et gérer une entreprise ou une unité de production et/ou de commercialisation.

Métier(s) accessible(s) :

- Boulanger(ère)
- Opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires
- Pâtissier(ière)

Accès à la formation

Admission de droit :

- Classe de 3^e, après une 2nde pro famille Métiers de l'alimentation
- CAP Boulanger
- CAP Pâtissier

Qualités requises :

- bonne résistance physique
- hygiène et propreté
- organisation - disponibilité - adresse manuelle

Programme

Grille horaire (a)	2 nd e	1 ^{ère}	Tle
Enseignement professionnel	330	266	260
Enseignements professionnels et français en co-intervention (b)	30	28	13
Enseignements professionnels et mathématiques-sciences en co-intervention (b)	30	14	13
Réalisation d'un chef d'œuvre	-	56	52
Prévention Santé Environnement	30	28	26

Economie-Gestion ou Economie-Droit (selon spécialité)	30	28	26
Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique	105	84	78
Mathématiques	45	56	39
Langue vivante A	60	56	52
Sciences physiques et chimiques ou langue vivante B ((selon spécialité)	45	42	39
Arts appliqués et culture artistique	30	28	26
Education physique et sportive	75	70	65
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation (c) (d)	90	84	91
Période de formation en milieu professionnel (semaines)	4 à 6	6 à 8	8

- (a) Volume horaire identique quelle que soit la spécialité
 (b) Dotation horaire professeur égale au double du volume horaire élève
 (c) Y compris heures dédiées à la consolidation des acquis des élèves
 (d) En T^{le} : insertion professionnelle (recherche, CV, entretiens,..) ou poursuite d'études

Enseignements professionnels

- **Gestion d'exploitation** : Gestion des matières premières et consommables ; Gestion des moyens techniques ; Gestion des moyens financiers ; Gestion des ressources humaines ; Création -reprise d'entreprise, développement d'activités
- **Production** : Organisation de la production ; Transformation-fabrication
- **Qualité** : Démarche qualité
- **Communication et commercialisation**

Stage

La durée totale de 22 semaines s'organise durant le cycle scolaire de 3 ans de formation au baccalauréat professionnel.

Les périodes de formation en milieu professionnel se déroulent dans une ou des entreprises définies par le référentiel d'activités professionnelles accueillant des professionnels très qualifiés (boulangier pâtissier). Ces entreprises d'accueil répondent aux exigences de la formation de tout candidat aux épreuves du baccalauréat professionnel boulanger – pâtissier .

En milieu professionnel, l'élève continue doit conforter et mettre en œuvre ses compétences en les adaptant au contexte professionnel et acquérir de nouveaux savoir-faire. Il est amené à prouver sa capacité à s'intégrer à une équipe et à réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur ou du maître d'apprentissage.



La formation en milieu professionnel doit permettre :

- de compléter la formation dispensée dans le cadre du lycée professionnel ;
- d'acquérir rapidité et dextérité gestuelles ;
- d'utiliser des matériels performants ;
- d'analyser les situations professionnelles réelles ;
- de s'adapter aux diverses formes de transformation, de production ou de service ;



Examen

Épreuves	Coef.
E1 : Epreuve technologique scientifique	4
E2 : Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	
Sous-épreuve E21 : Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	9
Sous-épreuve E22 : Prévention Santé Environnement	1
E3 : Epreuve de gestion appliquée	
Sous-épreuve E31 : Environnement juridique économique et management	2
Sous-épreuve E32 : Projet professionnel	2
Sous-épreuve E33 : Mathématiques	1
E4 : Epreuve de langue vivante étrangère	2
E5 : Epreuve de Français, Histoire-Géographie et enseignement moral	
Sous-épreuve E51 : Français	2,5
Sous-épreuve E52 : Histoire-Géographie et enseignement moral	2,5
E6 : Epreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1
E7 : Epreuve d'éducation physique et sportive	1
Épreuves facultatives	
EF1 : Langue vivante étrangère	Pts>10
EF2	Pts>10



Poursuite d'études

Les titulaires de Bac Pro qui ont obtenu un avis favorable du conseil de classe seront prioritaires dans les BTS correspondant à leur spécialité (en application du décret n° 2017-515 du 10 avril 2017 sur l'expérimentation Bac Pro/BTS) modifié par le décret no 2021-227 du 26 février 2021 relatif aux modalités particulières d'admission dans une section de techniciens supérieurs pour les titulaires d'un baccalauréat professionnel.

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier une poursuite d'études est envisageable. Par exemple :

- Mention complémentaire (MC) Boulangerie spécialisée
- Brevet professionnel (BP) Boulanger

Pour connaître les poursuites d'études envisageables consultez les guides régionaux.



Où se former en Occitanie

Aveyron (12)

Villefranche-de-Rouergue - Lycée professionnel Raymond Savignac (Public) **I A**

Gard (30)

Nîmes - CFA des Compagnons du Devoir - site de Nîmes **A**

Haute-Garonne (31)

Toulouse - Lycée professionnel Renée Bonnet (Public) **I**

Hérault (34)

Montpellier - Lycée Georges Frêche (Public) **I**

Lot (46)

Souillac - Lycée professionnel Quercy Périgord (Public) **I**

Lozère (48)

Saint-Chély-D'apcher – Lycée sacré coeur

Hautes-Pyrénées (65)

Tarbes - Lycée professionnel Lautréamont (Public) **I**

Pyrénées-Orientales (66)

Argelès-sur-Mer - Lycée Christian Bourquin (Public) **I**

I formation initiale

A formation en apprentissage



En savoir plus

Retrouvez sur <https://documentation.onisep.fr/>

Les publications disponibles (collections Diplômes, Dossiers, Parcours, Zoom sur les métiers, Pourquoi pas moi ?, Handi +)

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier & de Toulouse

