



Métiers de l'alimentation

Il se caractérise par un contexte sociétal en perpétuelle évolution concernant les attentes de la clientèle et les modes de consommation dans le respect des recommandations nutritionnelles. Il permet au titulaire de mettre en valeur ses choix de production.

Il répond aux exigences en matière d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et de traçabilité. Il prend en compte au quotidien la responsabilité sociale des entreprises appliquée à son activité.

Le ou la titulaire du baccalauréat professionnel « *boulangerie pâtisserie* » :

- maîtrise les procédés et techniques de fabrication des produits de boulangerie et de pâtisserie
- exécute de manière professionnelle et autonome les productions
- fait preuve de précision et de rigueur dans l'exécution de ses tâches
- apporte une attention particulière aux qualités organoleptiques des produits fabriqués ainsi qu'à leurs qualités nutritionnelles
- applique les normes d'hygiène en vigueur dans l'activité et notamment les dispositions du guide de bonnes pratiques d'hygiène en boulangerie et en pâtisserie, en particulier le port d'une tenue professionnelle
- montre de l'intérêt et de la curiosité pour l'univers de la gastronomie en général
- applique les bonnes pratiques de développement durable (saisonnalité et origine des produits, lutte contre le gaspillage alimentaire ou énergétique, alimentation durable)
- observe les mesures de prévention des risques professionnels préconisées par la profession, notamment lors du port de charges ou du travail en position debout et la prévention dans l'utilisation de matières premières (inhalation de poussière de farine)

Débouchés

Le ou la titulaire du baccalauréat « *boulangerie pâtisserie* » peut exercer ses fonctions dans : des boulangeries artisanales, des pâtisseries artisanales, des terminaux de cuisson, des boulangeries-pâtisseries sous enseigne, des boulangeries-pâtisseries industrielles, des laboratoires de production de grande et moyenne surfaces.

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^{ème}, après une 2^{nde} pro famille Métiers de l'alimentation, CAP Boulanger, CAP Pâtissier

Qualités requises :

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

Programme

Intitulés	Unités
Economie-Droit	U11
Mathématiques	U12
Organisation de la production en boulangerie et en pâtisserie	U2
Fabrication et production en boulangerie et en pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène selon la réglementation en vigueur	U31
Fabrication et production spécialisées en boulangerie	U32A
Fabrication et production spécialisées en pâtisserie	U32B
Contribution au développement de l'entreprise	U33
Prévention Santé Environnement	U34
Langue vivante A	U41
Langue vivante B	U42
Français	U51
Histoire-géographie et enseignement moral et civique	U52
Arts appliqués et culture artistique	U6
Education physique et sportive	U7
Unités facultatives	UF1 & UF2

Enseignements professionnels

BLOCS DE COMPETENCES :

Bloc no 1 - Réaliser des fabrications et des productions en boulangerie et en pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène et de la réglementation en vigueur : Organiser, préparer et conduire la production boulangère et pâtissière, Réaliser les préparations fondamentales en boulangerie, en pâtisserie et en restauration nomade, Assembler, garnir, finir et valoriser les productions.

Bloc no 2A - Réaliser des fabrications et des productions spécialisées en boulangerie : Organiser, planifier et conduire la production spécialisée en boulangerie, Elaborer les pâtes, crèmes, garnitures et produits boulangers de base et de création, Assembler, garnir, finaliser et valoriser les produits spécialisés en boulangerie.





Bloc no 2B - Réaliser des fabrications et des productions spécialisées en pâtisserie : Organiser, préparer et conduire la production spécialisée en pâtisserie, Réaliser les préparations spécialisées en pâtisserie, Assembler, garnir, finir et valoriser les productions spécialisées en pâtisserie.

Bloc no 3 - Optimiser la production en boulangerie et en pâtisserie : Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie, Gérer les approvisionnements, Valoriser la production tout au long du process.

Bloc no 4 - Contribuer au développement de l'entreprise : Contribuer à la démarche qualité de l'entreprise, Participer au développement durable de l'entreprise.



Stage

La durée des périodes de formation en milieu professionnel est de 20 semaines.

Les PFMP sont réparties sous la responsabilité du chef d'établissement sur les trois années du cycle de formation, dans le respect des dispositions de l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié relatif à l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au baccalauréat professionnel et de son annexe.

La formation en milieu professionnel a notamment pour objectifs de :

- découvrir le fonctionnement, l'organisation, la hiérarchie et la culture d'une entreprise boulangère ou pâtissière
- s'enrichir de la diversité des activités liées à la production et à la vente, en observant les relations avec la clientèle, les fournisseurs et les partenaires professionnels
- identifier les rôles et responsabilités des différents services ainsi que des intervenants extérieurs
- observer, comprendre et analyser des situations réelles de travail, depuis la réception des matières premières jusqu'à la présentation et la mise en vente des produits finis
- acquérir et mettre en œuvre des techniques professionnelles de panification, de pâtisserie, de viennoiserie, de chocolaterie ou de snacking selon l'entreprise d'accueil
- participer à la mise en valeur et à la commercialisation des produits en respectant les savoir-faire artisanaux et les exigences de qualité
- appréhender concrètement les contraintes économiques, humaines, sanitaires et techniques propres à la gestion d'un fournil, d'un laboratoire ou d'un espace de vente
- prendre conscience de l'importance de la qualité, de la fraîcheur, de la régularité de production et de la traçabilité dans toutes les opérations réalisées
- comprendre et appliquer, en situation professionnelle, les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire (HACCP) et de prévention des risques liés au travail en laboratoire et au fournil
- utiliser les outils et technologies numériques nécessaires aux activités de production, de gestion ou de vente
- intégrer les principes de développement durable, notamment dans la gestion des matières premières, la lutte contre le gaspillage, le tri des déchets et l'optimisation des consommations d'énergie



Examen

Épreuves	Coef.
E1 : Epreuve Scientifique et technique	2
Sous-épreuve E11 : Economie-droit	1
Sous-épreuve E12 : Mathématiques	1
E2 : Epreuve d'optimisation de la production en Boulangerie et en pâtisserie	3
E3 : Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	15
Sous-épreuve E31 : Fabrication et production en boulangerie et en pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène selon la réglementation en vigueur	3
Sous-épreuve E32A : Fabrication et production spécialisées en boulangerie (Option A Boulangerie) ou	9
Sous-épreuve E32B : Fabrication et production spécialisées en pâtisserie (option B Pâtisserie)	
Sous-épreuve E33 : Contribution au développement de l'entreprise	3
Sous-épreuve E34 : Prévention santé environnement	1
E4 : Epreuve de langue vivante	4
Sous-épreuve E41 : Langue vivante A	2
Sous-épreuve E42 : Langue vivante B	2
E5 : Epreuve de Français, Histoire-Géographie et enseignement moral	5
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
Epreuves facultatives	
EF1 : Langue vivante*	Pts>10
EF2	Pts>10

*Le candidat peut choisir une ou deux unités facultatives parmi les unités possibles, les conditions sont fixées par la réglementation en vigueur. La langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire.



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 :

- Certificat de spécialisation (CS) techniques du tour en boulangerie et pâtisserie
- Brevet professionnel (BP) Boulanger
- Brevet de maîtrise (BM) pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur ou 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**

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

