



BAC PRO BOULANGER PATISSIER

RNCP 7068 - Niveau 4

LES OBJECTIFS

Le titulaire de ce diplôme maîtrise les techniques professionnelles liées aux activités du métier, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation. Il a acquis des savoir-faire en cuisine et sait confectionner des produits traiteurs (fabrication des pains, des pâtes, des petits fours, des crèmes sauces et coulis, du chocolat de couverture, des produits traiteurs...). Il sait réaliser des cuissons, assembler, décorer, réaliser des finitions. Il a également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.

LE PROGRAMME

Le BP est composé de 12 Blocs de compétences, selon la fiche détaillée dans le lien suivant : [RNCP 7068](#)

- ⇒ Epreuve technologique et scientifique.
- ⇒ Pratique professionnelle
- ⇒ PSE
- ⇒ Environnement économique, juridique et management.
- ⇒ Projet professionnel
- ⇒ Mathématiques
- ⇒ Langue vivante.
- ⇒ Français.
- ⇒ Histoire géographie et enseignement moral et civique.
- ⇒ Arts appliqués et cultures artistiques.
- ⇒ Education physique et sportive.
- ⇒ Epreuve facultative : langue vivante, EPS, mobilité

Le contenu de chaque bloc est disponible sur demande, un plan de formation complet vous sera délivré à l'entrée en formation

LES MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation
- Pédagogie par l'expérimentation
- Effectifs des groupes adaptés aux enseignements
- Enseignants professionnels issus du métier.
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant.

Les IMA disposent d'espaces pédagogiques dédiés à la formation dont : des plateaux techniques d'exception, salles de cours adaptées, équipements numériques, plateaux sportifs en interne ou externe au site, un espace de restauration.

Durée et horaires

1090h en 3 ans
Horaires de cours possibles
entre 8h et 18h

Modalités

Alternance 1 semaine sur 3
En présentiel

Les conditions d'admission

En apprentissage :
Être âgé(e) entre 15 et 29 ans

En formation continue :
Nous consulter

Les prérequis

Être âgé de 15 et issu de 3^{ème}
Ou être âgé de 16 à 29 ans

Les tarifs

Apprentissage : coût de formation déterminé et pris en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise (OPCO)

La formation exige du matériel individuel et une tenue professionnelle financés pour un montant maximum de 500€ par l'OPCO

EC : Nous consulter

LES MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- ⇒ Préinscription sur le site web www.ima95.fr ou en direct lors des JPO, salons, jusqu'au 15/12 en 3 ans . Votre candidature sera prise en compte dans les 72h,
- ⇒ Entretien et test de positionnement
- ⇒ Atelier de découverte, accompagnement à la recherche d'entreprise.
- ⇒ Contractualisation et convocation à la formation.

LES MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

Le BAC PRO Boulanger-Pâtissier est un diplôme validé par une épreuve ponctuelle en fin de formation, fixée par l'Éducation nationale.

Évaluations intermédiaires écrites, orales et pratiques tout au long du cycle.

Poursuite de formation en :

- Brevet de Maîtrise Boulanger ou Pâtissier
- BP Boulanger

Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessibles nos formations aux personnes en situation de handicap. Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, merci de nous contacter en amont de toute inscription.

Référent handicap :
handicap.95@cma-idf.fr

LIEUX DE FORMATION ET CONTACTS



IMA Roissy Pays de France UAI 0952107Z

Service des développeurs de l'apprentissage
par téléphone au 01.34.29.46.70
ou par mail : daeimarpf@cma-idf.fr



Ce projet est cofinancé par
le Fonds Social Européen
dans le cadre du programme
opérationnel national « Emploi
et Inclusion » 2014-2020



MINISTÈRE
DU TRAVAIL,
DE L'EMPLOI
ET DE L'INSERTION
*Liberté
Égalité
Fraternité*