



# BAC PRO BOULANGER PATISSIER

## RNCP 37908 - Niveau 4

Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Arrêté : 30/12/2022

### LES OBJECTIFS

- Gestion d'exploitation
- Production
- Démarche qualité
- Communication et commercialisation

### LES DEBOUCHÉS

- Responsable de production
- Chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente

### LE PROGRAMME

Le Bac Pro est composé de 11 Blocs de compétences, selon la fiche détaillée dans le lien suivant : [RNCP 37908](#)

- ⇒ Technologie et hygiène des transformations et fabrications en boulangerie-pâtisserie.
- ⇒ Organisation de la production, réalisation et présentation des fabrications, contrôle et commercialisation.
- ⇒ Management et environnement économique et juridique du secteur de la boulangerie-pâtisserie.
- ⇒ Mathématiques.
- ⇒ Langue vivante.
- ⇒ Français.
- ⇒ Histoire géographie et enseignement moral et civique.
- ⇒ Arts appliqués et cultures artistiques.
- ⇒ Education physique et sportive.
- ⇒ Épreuve facultative : langue vivante, 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

1890h en 3 ans  
Horaires de cours possibles  
entre 8h et 18h

### Modalités

Alternance 1 semaine sur 2  
En présentiel

### Les conditions d'admission

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

### Les prérequis

Être âgé de 15 et issu de 3<sup>ème</sup>  
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

## LES MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- ⇒ Préinscription sur le site web [www.ima95.fr](http://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.

L'ensemble des blocs doit être validé pour obtenir le diplôme.

### 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](mailto: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](mailto: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*