Bac Pro - Boulanger-pâtissier

CFA Public Education nationale

Certifiante

Formation en apprentissageformation entièrement présentielleRNCP37908FORHTL0030CFA

Ville	Villefranche de Rouergue
Lieu de formation	Lycée Professionnel Raymond Savignac
Niveau d’entrée	N3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)
Niveau de sortie	N4 (BP, BT, baccalauréat professionnel ou technologique)
Durée et rythme	3214h - 35h/semaine
Public visé	Apprenti, Tout public, Public de la formation initiale
Financement	OPCO

Formation complète développant les compétences en boulangerie, pâtisserie, gestion, commercialisation et management, offrant une insertion rapide et des perspectives d'évolution vers des fonctions d'encadrement ou la création d'entreprise.

Objectifs

• Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité.
• Organiser les espaces de travail.
• Réceptionner et stocker les matières premières.
• Préparer, transformer et fabriquer les produits de boulangerie et de pâtisserie.
• Réaliser les opérations de cuisson, de finition et de présentation.
• Contrôler la conformité des fabrications.
• Mettre en œuvre une démarche qualité.
• Commercialiser les produits et conseiller la clientèle.
• Organiser la production.
• Participer à la gestion économique de l'entreprise.
• Animer une équipe.
• Communiquer avec les clients, fournisseurs et partenaires.

Contenu

Certification préparée

Boulanger-pâtissier – RNCP37908

Résultats attendus complémentaires

Obtenir le baccalauréat professionnel et exercer comme boulanger-pâtissier qualifié.

Attestation de compétences (Voir type de validation), Obtention du certificat, Passage et obtention de la certification, Obtentions des habilitations, Obtention totale ou partielle de la certification, Passage devant un jury de la certification, Attestation des acquis (Voir type de validation), Obtention totale du bloc de compétences

Pré-requis

Être titulaire d’un CAP ou avoir validé un niveau seconde.

Programme

Blocs de compétence	Modules	RNCP
Technologie et hygiène des transformations et fabrications en boulangerie-pâtisserie		RNCP37908BC01
Organisation de la production, réalisation et présentation des fabrications, contrôle et commercialisation en boulangerie-pâtisserie		RNCP37908BC02
Management et environnement économique et juridique du secteur de la boulangerie-pâtisserie		RNCP37908BC03
Mathématiques		RNCP37908BC04
Langue vivante		RNCP37908BC05
Français		RNCP37908BC06
Histoire-géographie-enseignement moral et civique		RNCP37908BC07
Arts appliqués et cultures artistiques		RNCP37908BC08
Education physique et sportive		RNCP37908BC09
Langue vivante (Bloc facultatif)		RNCP37908BC10
Mobilité (Bloc facultatif)		RNCP37908BC11

Contenu de la formation

Description

Cette formation prépare aux métiers de la boulangerie et de la pâtisserie en développant les compétences techniques, commerciales et managériales nécessaires à l'exercice du métier.
Enseignements :
• Technologie de la boulangerie.
• Technologie de la pâtisserie.
• Fabrication des pains courants et spéciaux.
• Viennoiserie.
• Pâtisserie artisanale.
• Chocolaterie.
• Confiserie.
• Produits traiteur.
• Hygiène alimentaire et méthode HACCP.
• Contrôle qualité.
• Sciences appliquées.
• Organisation de la production.
• Gestion de l'entreprise.
• Management d'équipe.
• Vente et commercialisation.
• Communication professionnelle.
• Prévention Santé Environnement.
• Mathématiques.
• Français.
• Histoire-Géographie-EMC.
• Langue vivante.
• Arts appliqués.
• Éducation physique et sportive.

Période de stage en entreprise

- Durée du stage : à déterminer selon le statut de l'apprenant.
- Planification : discontinue.
- Modalités d'évaluation :
  - Rapport de stage.
  - Présentation orale et soutenance devant jury.

Stage en milieu professionnel

Oui

Compétences visées

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

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

RNCP37908BC03 - Management et 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

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

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

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

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)

RNCP37908BC08 - Arts appliqués et cultures artistiques

- 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
- Etablir des convergences entre différents domaines de création.
- Compétences d'expérimentation :
- Respecter une demande et mettre en œuvre un cahier des charges simple
- Etablir des propositions cohérentes en réponse à un problème posé et réinvestir les notions repérées dans des références.

- Compétences de réalisation :
- Opérer un choix raisonné parmi des propositions et finaliser la proposition choisie
- Compétences de communication :
- Choisir des outils adaptés
- Etablir 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 - Education 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

RNCP37908BC10 - Langue vivante (Bloc facultatif)

- Compétences de niveau B1+ du CECRL :
- S'exprimer à l'oral en continu
- Interagir à l'oral
- Comprendre un document écrit
- dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

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

Modalités : organisation, pédagogie, intervenants et évaluations

Durée

- En centre: 1350 heures
- Total enseignement: 1350 heures
- En entreprise: 1864 heures
- Total: 3214 heures

Rythme

- En semaine
- En continu

Intensité

35 heures/semaine

Modalités pédagogiques

- Apports théoriques structurés et progressifs
- Mises en situation professionnelles encadrées
- Évaluation continue des acquis en formation

Moyens pédagogiques

- Étude de cas
- Ressources numériques
- Travaux pratiques
- Document pédagogique

Accessibilité pédagogique aux personnes en situation de handicap

Bâtiment conforme à la règlementation

Intervenants

Intervenant spécialiste du domaine, enseignant de spécialité, bénéficiant d’un plan de développement de compétences

Modalité d’évaluation

- Examen final - Epreuve ponctuelle
- En cours de formation - CCF

Type de validation des blocs de compétences

Totale : tous les blocs

Tarifs, financements et frais

Prix (net de taxe) : 9953 €

Modalités de financement : Contrat d'apprentissage - Financement pris en charge par L'OPCO (Prix affiché à l'année) sans reste à charge pour l'apprenti

Financeur

Financeur	Public visé	Nombre de place
OPCO	Apprenti, Tout public, Public de la formation initiale	15

Frais à la charge de l'apprenant

Frais administratif

0 €

Frais d'équipement

Aucun

Frais de passage de certification

Les frais d'examen ou de certification ne sont pas inclus dans le prix de vente.

Frais à la charge de l'entreprise

Consommable : Aucun

Prix : 0 €

Modalités d'inscription et d'admission

Modalités d'admission

Admission sur dossier, Admission après entretien

Après : poursuites d'études, passerelles et métiers

Poursuite d'études

Intitulé	Niveau de sortie	RNCP / RS
Pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur (BM)	Niveau 5	RNCP35966
Chef pâtissier	Niveau 5	RNCP40163
Boulanger (BM)	Niveau 5	RNCP40920
Diplôme en management international de la pâtisserie	Niveau 6	RNCP42266
Technicien en développement de produits de boulangerie et/ou de pâtisserie	Niveau 5	RNCP42344

Liste des métiers associés

Intitulé	Code ROME
Boulanger / Boulangère	D1102
Pâtissier / Pâtissière	D1104

Informations pratiques : accès, services et contact

Lieu de formation concerné : Lycée Professionnel Raymond Savignac – Villefranche de Rouergue

Accessibilité aux personnes en situation de handicap : Bâtiment conforme à la règlementation

Transport et accès au site : Train + Bastibus Accès direct aux locaux du GRETA Chemin des Filtres (au-dessus du parking des professeurs)

Restauration et espace repas : Possibilité sur place

Possibilité d'hébergement : Possibilité sur place

Contact

Stéphanie Jansou
Directeur(trice) département
0626707461
stephanie.jansou@ac-toulouse.fr

Référent handicap

Amel Bennour
0757683186
handicap.cfapublic@moncfaa.fr

Informations légales

Rncp : RNCP37908

Date de publication : 26-07-2023 00:00

Date d'échéance de la certification : 31-08-2028 00:00

Nom du certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

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

Formacode : 21528

Certifinfo : 62812

Rome : D1102, D1104

Sessions de formation

Session	Période	Statut
Session du 1 septembre 2025 au 30 juin 2027		Inscription ouverte
Session du 1 septembre 2026 au 30 juin 2028		Inscription ouverte
Session du 1 septembre 2027 au 30 juin 2029		Inscription à venir

Tout savoir sur CFA Public Education nationale

Eduform