

## BAC PRO BOULANGER ET PATISSIER

### PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans  
Rqth  
Créateur ou repreneur  
d'entreprise  
Sportif de haut niveau  
Contrat d'apprentissage

### LE + DE LA FORMATION

Les apprenants sont  
accompagnés par une équipe  
expérimentée  
Prise en charge totale dans le  
cadre d'un contrat  
d'apprentissage  
Pour connaître tous les  
indicateurs du CFA académique,  
consultez le site inserJeunes [http  
s://www.inserjeunes.education.go  
uv.fr/diffusion/accueil](http://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil)

### DUREE

Durée de formation : 1850 heures  
Durée en entreprise : 2971  
heures  
Durée hebdomadaire moyenne :  
35h / semaine

### DATES PREVISIONNELLES

Du 15/09/2025 au 30/06/2028.

### LIEUX DE FORMATION

CFA  
UFA François Rabelais  
Rue Pierre-Marie Curie  
94000 Vitry-sur-Seine

### CONTACT

CFA  
Amal DOUJA  
Tél : 01 57 02 67 74  
[cfa-academique@ac-creteil.fr](mailto:cfa-academique@ac-creteil.fr)  
Réfèrent handicap :

Amal DOUJA  
[Consulter notre Politique Handicap](#)

### TARIFS

Nous consulter  
Organisme non soumis à la TVA.  
[Voir nos conditions générales de ventes](#)

### FINANCEMENTS

Type de financement :  
Contrat d'apprentissage  
N° DOKELIO : SE\_0001006994

### OBJECTIFS

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.

### PRE-REQUIS

Sortie de la fin du premier cycle de l'enseignement secondaire (niveau 3ème) ou titulaire d'un CAP ou seconde pour l'entrée en première.

### MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Avoir postulé sur Affelnet.

Candidature hors Affelnet : Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.

Admission définitive prononcée après signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

Inscriptions du 20/03/2025 au 29/08/2025 au UFA François Rabelais à Vitry-sur-Seine. Pour vous inscrire, connectez-vous au site <https://www.forpro-creteil.org> pour remplir ou télécharger un dossier d'inscription.

En dehors de ces dates, veuillez nous contacter par mail au [cfa-academique@ac-creteil.fr](mailto:cfa-academique@ac-creteil.fr) ou par téléphone au 01 57 02 67 74

### MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formation en alternance :

Formation théoriques et pratiques (plateaux techniques : laboratoire de boulangerie et de pâtisserie) à l'UFA et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.

Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent Handicap du CFA.

### CONTENUS

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

### MODALITES D'EVALUATION

- ▶ Examens : CCF et épreuves en ponctuel

### VALIDATION

- ▶ Date d'enregistrement RNCP/RS : 26/07/2023
- ▶ Nom du certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

#### CODES

NSF : 221

RNCP : RNCP37908

CERTIFINFO : 62812

Formacode : 21538

Code Rome : D1102

Diplôme Bac Pro boulanger et pâtissier niveau : 4

#### SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Le titulaire du baccalauréat professionnel peut exercer les emplois suivants : responsable de rayon, d'unité de production, d'un point de vente ; responsable technique et/ou commercial d'unité de production (grossiste) ; responsable de production dans les industries agro-alimentaires ; responsable en restauration hors foyer, chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente.  
il est possible de poursuivre des études en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou en 2 ans en brevet professionnel ou en brevet de maîtrise pour s'installer à son compte.