

BAC PRO BOULANGER ET PATISSIER

Taux de réussite : 98.00 %

PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans

Contrat d'apprentissage

LE + DE LA FORMATION

Aucun frais d'inscription ne sera demandé.

Prise en charge à 100% par l'état.

DUREE

Durée en centre : 400 heures

Durée en entreprise : 435 heures

Durée hebdomadaire moyenne :
34h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 01/09/2021 au 30/06/2022.

LIEUX DE FORMATION

CFA

UFA François Rabelais

6, rue Pierre et Marie Curie

94407 Vitry-sur-Seine

Site accessible aux personnes en situation de handicap

CONTACT

CFA

Nicole Eustache

Tél : 01 57 02 67 74

cfa-academique@ac-creteil.fr

Référent handicap :

Julie Boehrer

TARIFS

Prix tarif public maximum :

Forfait parcours mixte :
10 258,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

FINANCEMENTS

Type de financement :

Contrat d'apprentissage

N° DOKELIO : AF_98081

Eligible CPF N° n°2131



CODES

NSF : 221

RNCP : 7068

CERTIFINFO : 62812

Code Rome : G1401

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

Classe de 3e ou titulaire d'un CAP boulanger/pâtissier.

Niveau d'entrée : niveau 3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

POSITIONNEMENT

pédagogique

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

L'admission en formation s'effectue sur dossier et entretien.

Inscriptions du 15/03/2021 au 08/07/2021 au UFA François Rabelais à Vitry-sur-Seine.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Parcours en alternance.

Formation individualisée mixte : cours en présentiel, accompagnement personnalisé.

Organisé en alternance.

Cours du jour

Période de formation en entreprise.

CONTENUS

- ▶ Enseignement professionnel
- ▶ Enseignements professionnels et français en co-intervention
- ▶ Enseignements professionnels et mathématiques-sciences en co-intervention
- ▶ Réalisation d'un chef d'œuvre
- ▶ Prévention Santé Environnement
- ▶ Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique
- ▶ Mathématiques
- ▶ Langue vivante
- ▶ Sciences physiques et chimiques
- ▶ Arts appliqués et culture artistique
- ▶ Education physique et sportive
- ▶ Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation

VALIDATION

- ▶ Diplôme Bac Pro boulanger et pâtissier niveau : 4

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Il est appelé à exercer une activité avec prise de responsabilités. Il pourra occuper des fonctions d'animation et de gestion au sein d'une entreprise ou d'une unité de production et/ou de commercialisation. Après une certaine expérience, il doit être capable de créer, reprendre et gérer une entreprise ou une unité de production et/ou de commercialisation.