

# Bac pro boulanger pâtissier

2e et 3e année en apprentissage

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 23116650F — Mise à jour : 15 janvier 2026

Organisme responsable : **AREP 29**

## Contenu

### Objectifs

**À l'issue de la formation, vous serez capable de**

Fabriquer des produits alimentaires salés et/ou sucrés : pains, viennoiseries, crèmes, sauces et coulis, produits traiteurs...

Déterminer la quantité nécessaire de matières premières et organiser l'approvisionnement

Choisir les techniques de productions adaptées

Commercialiser les produits

Communiquer en interne et/ou externe

Gérer ou participer à la gestion de l'entreprise ou de l'unité de production

Animer une équipe

### Programme

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 Étrangère

Français

Histoire-Géographie-Enseignement moral et civique

Arts appliqués et cultures artistiques

Compétences d'investigation

Compétences d'expérimentation

Compétences de réalisation

Compétences de communication

Education physique et sportive

Langue Vivante Étrangère (Facultatif)

## Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

**Aucun prérequis**

Niveau de sortie

**Niveau Bac général, pro ou techno, BP**

### Liste des certifications

**Bac pro boulanger pâtissier**

Code RNCP : 37908

### Métiers associés

D1102 — Boulangerie - viennoiserie

D1104 — Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

## Dates et lieux de formation

| N° session | Modalité   | Lieu    | Du         | Au         |
|------------|------------|---------|------------|------------|
| 1588180    | Présentiel | Quimper | 01/09/2024 | 29/06/2026 |
| 1846676    | Présentiel | Quimper | 31/08/2025 | 29/06/2027 |

Source : GREF Bretagne #23116650F