

Bac pro boulanger pâtissier

3e année en apprentissage

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 23116651F — Mise à jour : 21 novembre 2024

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
1846695	Présentiel	Quimper	31/08/2025	29/06/2026

Source : GREF Bretagne #23116651F