

Bac professionnel pâtissier boulanger

Pré-requis

- Après une 3^{ème} générale ou plus (seconde, première). Admission sur étude du dossier et test, si nécessaire.
- Après un BEP pâtissier ou boulanger, admission en classe de 1^{ère} Bac pro (soit en deuxième année directement)
- Admission sur dossier et test avec le CAP pâtissier ou le CAP boulangerie

Objectifs de la formation

Maîtrise des technologies professionnelles liées aux diverses activités du métier de boulanger pâtissier, y compris la fabrication de produit traiteur, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation.

Organisation des cours

Durée : 3 ans

Alternance : 2 semaines CFA / 2 semaines entreprise

Statut : contrat d'apprentissage

Enseignement

Technologie et pratique professionnelle en laboratoire : 45% pâtisserie, 45% boulangerie, 10% traiteur, sciences appliquées, prévention santé et environnement, Environnement économique juridique, communication et commercialisation, mathématiques, projet professionnel.

Examen

Epreuve de pratique professionnelle en laboratoire tenant compte de la formation en milieu professionnel : 10 heures (exigence d'un CAP boulanger et d'un CAP pâtissier)

Epreuve écrite + pratique+ oral

Epreuves écrites

- épreuve de technologie et sciences appliquées, environnement économique juridique et management, prévention santé et environnement, LV1, français, histoire géographie, éducation artistique et arts appliqués

Epreuves Orales

- Soutenance du dossier professionnel :
 - présentation du dossier 5 mn,
 - dialogue avec questions/réponses sur l'ensemble du dossier pendant 25 mn
- épreuve de langue vivante LV2 (facultative) 20mn

Epreuve d'éducation physique et sportive

Débouchés professionnels

- Cette formation permet de travailler à un poste de :
 - responsable d'unité de production, de rayons, d'un point de vente
 - responsable technique et/ou commercial d'unité de production
 - responsable de production dans les industries agro alimentaire
 - avec expérience, chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente
- Poursuite de formation en CQP Traiteur Organisateur de Réception



Centre européen des professions culinaires

•

CEPROC
19, rue Goubet – 75019 PARIS
Tél : 01 42 39 19 64
www.ceproc.com