

# BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGERIE-PÂTISSERIE



## LES OBJECTIFS

- Le titulaire de ce BAC PRO est un professionnel qualifié qui maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, y compris la fabrication de produits traiteurs.
- Il réalise et présente des produits de boulangerie et de pâtisserie.
- Il participe à la réception et au stockage des produits livrés, dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité.
- Il a des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.

## DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Durée :

- 1855 heures sur 3 ans,
- 17 semaines par an au CFA,
- 35 heures de cours par semaine

Rythme de l'alternance :

- 1 semaine au CFA,
- 1 semaine en entreprise

## PROFIL DU CANDIDAT

- Être âgé d'au moins 16 ans (ou 15 ans après une classe de 3<sup>ème</sup>) et moins de 26 ans

## ADMISSION

- Un contrôle des connaissances générales
- Un entretien de motivation
- Après, signature d'un contrat d'apprentissage entre le candidat et son futur employeur

## TYPE DE CONTRAT

**Contrat d'apprentissage.** C'est un contrat de travail qui permet au jeune l'obtention d'une qualification professionnelle sanctionnée par ce diplôme.



Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat

Campus des Métiers

*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.*

## RÉMUNÉRATION

Calculée en pourcentage du SMIC (sauf dispositions plus favorables de la convention collective). Elle varie en fonction de l'âge de l'apprenti et de sa progression dans le cycle de formation.

Age	1 <sup>re</sup> année	2 <sup>e</sup> année	3 <sup>e</sup> année
Jusqu'à 17 ans	25%	37%	53%
18 à 20 ans	41%	49%	65%
21 ans et plus	53%	61%	78%

*À titre indicatif, le SMIC horaire brute est de 9.67 €/heure au 1<sup>er</sup> janvier 2016 soit 1466.62 € brut mensuel pour une durée légale de 35 heures hebdomadaires.*

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le Bac Pro Boulangerie - Pâtisserie forme aux métiers de boulanger, pâtissier et d'opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires. Ainsi, le titulaire de ce bac pourra travailler dans une boulangerie pâtisserie mais aussi dans la grande distribution et des laboratoires de l'industrie alimentaire.

## POURSUITE D'ÉTUDES

- BTM Pâtissier
- BP Boulanger
- Mention complémentaire Pâtisserie boulangère
- Mention complémentaire Pâtisserie, Glaceries, Chocolaterie, Confiserie spécialisées

## LA FORMATION :

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Pratique boulangerie
- Pratique pâtisserie
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Gestion...

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français
- Mathématiques
- Histoire-Géographie et éducation civique
- Anglais
- Arts appliqués et culture artistique...

## RENSEIGNEMENTS

### CAMPUS DES MÉTIERS

*CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DE LA CMA 29*

*24, route de Cuzon - Cs 21037*

*29196 QUIMPER CEDEX*

**☎ : 02 98 76 46 35**

**Site Internet : [www.campusdesmetiers29.bzh](http://www.campusdesmetiers29.bzh)**

**☎ : 02 98 76 46 58**

**✉ : [cfa@cma29.fr](mailto:cfa@cma29.fr)**