

# Boulangier-pâtissier

Le ou la titulaire de ce bac pro maîtrise les techniques de son métier, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation. Il ou elle est capable de :

- organiser sa production,
- fabriquer des pains, viennoiseries, entremets et desserts,
- élaborer des produits traiteur (quiche, pain surprise, canapés...), grâce à sa formation aux bases de la cuisine,
- vendre ses produits, organiser le travail, animer une équipe.

## Débouchés

La boulangerie recrute !

Ce métier peut s'exercer chez un artisan, en grande surface ou dans l'industrie agro-alimentaire.

Avec de l'expérience, le ou la titulaire de ce diplôme est capable de créer ou de reprendre une entreprise artisanale ou d'accéder à des postes à responsabilités.

### Métiers accessibles :

- Boulanger, boulangère
- Pâtissière, pâtissier
- Opérateur-trice de fabrication de produits alimentaires

Avec de l'expérience :

- Chef-fe de rayon
- Responsable de production dans l'industrie agroalimentaire
- Responsable technique ou commercial-e chez un grossiste
- Chef-fe d'entreprise ou gérant-e d'un point de vente

## Accès à la formation

**En 3 ans. Admission de droit en 2<sup>de</sup> pro :** après la classe de 3<sup>e</sup>.

**En 2 ans. Admission conditionnelle en 1<sup>re</sup> pro :** après un CAP Boulanger, un CAP Pâtissier.

### Qualités requises :

- bonne résistance physique
- hygiène et propreté
- organisation
- disponibilité
- adresse manuelle

## Programme

Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	Horaires hebdomadaires moyens*
Enseignements professionnels	13 h 45 environ
Economie-gestion	1 h
Prévention-santé-environnement	1 h
Français et/ou maths et/ou langue vivante et/ou arts appliqués	1 h 45 environ
Enseignements généraux	
Français, histoire, géographie, éducation civique	4 h 30
Mathématiques, sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement	4 h environ
Langue vivante	2 h environ
Arts appliqués-cultures artistiques	1 h
EPS	2 h ou 3 h
<b>TOTAL HORAIRES HEBDOMADAIRES</b>	<b>31 h environ</b>
<b>Accompagnement personnalisé</b>	<b>2 h 30</b>

\* Ces horaires, donnés à titre indicatif, peuvent varier d'un établissement et d'une année à l'autre.

## Enseignements professionnels

### La culture professionnelle :

- le vocabulaire professionnel : noms des produits, unités de mesure, normes, labels, ...
- les équipements, matériels et outillage : rôle et utilisation, règles d'hygiène et de sécurité, documents de travail, ...

- **Les matières premières :**
  - les matières premières de base : les différents types de céréales et de farines, eau, sel, levure, lait, matière grasse, œuf, sucre, ...
  - les matières complémentaires : crus, pré-cuits, surgelés, prêts à l'emploi comme les nappages, les pralinés, pâtes d'amandes, ...
  - ingrédients et produits d'addition : colorants, conservateurs, émulsifiants, arômes, ...
- **Les techniques professionnelles :**
  - Les préparations de base : poids et températures, différents procédés de fabrication du pain et des viennoiseries (pâtes, crèmes, sirops de sucre...)
  - Les fermentations : principes, rôles et méthodes
  - Les cuissons et les conservations
  - La commercialisation
- **Les sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation et à l'environnement professionnel :**
  - Les constituants alimentaires et leurs rôles nutritionnels
  - Microbes et micro-organismes : utiles ou nuisibles, chaîne de contamination
  - Mesures préventives, aménagements et équipements des locaux
- **Environnement économique, juridique et management des entreprises**

## Stages

22 semaines de périodes de formation en milieu professionnel sont prévues sur les trois années du cycle.

## Examen

### Domaine professionnel

- Épreuve technologique et scientifique, coeff. 4.
- Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel, coeff. 9.
- prévention-santé-environnement, coeff. 1.
- Épreuve de gestion appliquée : coeff. 5
- Environnement économique, juridique et management, coeff. 2.
- Projet professionnel, coeff. 2.
- Mathématiques, coeff. 1.

### Domaine général

- Epreuve de langue vivante, coeff. 2.
- Epreuve de français, histoire, géographie et éducation civique :
  - français, coeff. 2,5.
  - histoire, géographie, éducation civique : coeff. 2,5.
- Epreuve d'éducation artistique-arts appliqués, coeff. 1.
- Épreuve d'éducation physique et sportive, coeff. 1.

Epreuves facultatives (seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte) : Langue vivante ou Langue des signes française (LSF).

Les élèves de ce bac pro se présentent obligatoirement aux épreuves du CAP Boulanger ou du CAP Pâtissier (facultatif pour les apprentis).

## Poursuites d'études

Le bac pro permet de s'insérer dans la vie professionnelle ou de poursuivre ses études.

Par exemple :

- Mention complémentaire (MC) Boulangerie spécialisée
- Brevet de maîtrise (BM) Boulanger (*hors académie*)
- BM Pâtissier confiseur glacier traiteur (*hors académie*)
- Brevet professionnel (BP) Boulanger

## Où se former en NC ?

- **En apprentissage :**
  - CFA Chambre de Métiers et de l'Artisanat
- **Lycée privé :**
  - Lycée Jean XXIII, Païta

## en savoir +

- [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr) et [www.onisep.fr/amiens](http://www.onisep.fr/amiens)
- [www.monstageenligne.fr](http://www.monstageenligne.fr)

### Consultez les documents\* de l'ONISEP :

- Guides régionaux « Après la 3<sup>ème</sup> », « Après le bac »
- Diplômes « Du CAP au BTS-DUT », « Les bacs pro »
- Zoom « Les métiers des Compagnons du Devoir et du Tour de France »

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO)  
<http://cio.ac-noumea.nc/>

**N'hésitez pas à rencontrer un conseiller ou une conseillère d'orientation-psychologue.**