

## BAC PROFESSIONNEL BOULANGER PATISSIER



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. Le diplômé de Bac Pro peut être autonome dans l'organisation de l'approvisionnement en matières premières et de la production. Il a des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe. Il peut évoluer rapidement vers des postes de responsable de rayon dans la grande distribution, de responsable de production

dans l'industrie agroalimentaire ou devenir artisan indépendant.

### FORMATION :

#### >> Durée et domaines d'enseignement :

Cette formation se déroule sous contrat d'apprentissage :

- En 3 ans : jeune sorti d'une classe de 3ème minimum
- En 2 ans : jeune titulaire **CAP Boulanger** ou d'un **CAP Pâtissier** ou de la **MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie** ou de la **MC Boulangerie spécialisée**.

| Durée Totale | 1 <sup>ère</sup> année<br>(Seconde) | 2 <sup>ème</sup> année<br>(Première) | 3 <sup>ème</sup> année<br>(Terminale) |
|--------------|-------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 1850 h       | 500 h                               | 675 h                                | 675 h                                 |

#### >> Alternance :

- En 1<sup>ère</sup> année, les apprentis sont dans l'entreprise 2 semaines sur 3.
- En 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> année, les apprentis sont dans l'entreprise 1 semaine sur 2.

#### >> Programme de formation :

| Domaine Général   | Domaine Professionnel  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Français</li> <li>• Histoire Géographie</li> <li>• Arts appliqués et cultures artistiques</li> <li>• Langue vivante</li> <li>• Education physique et sportive (EPS)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologie professionnelle</li> <li>• Sciences appliquées</li> <li>• Pratique Professionnelle</li> <li>• Mathématiques</li> <li>• Environnement économique, juridique et management</li> <li>• Projet Professionnel</li> </ul> |

## DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION :

La profession offre de nombreuses opportunités ; un jeune formé à ce métier n'a donc aucune difficulté à trouver un emploi.

Après quelques années d'expérience et avec des connaissances en gestion et comptabilité, il peut créer ou reprendre une entreprise.

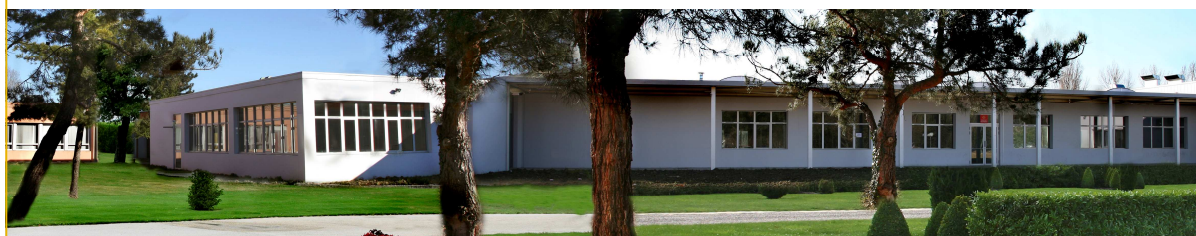
## RECHERCHE D'ENTREPRISE :

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Haute-Garonne vous informe sur les métiers de l'artisanat et sur les formations en apprentissage. Elle vous accompagne pour la recherche d'une entreprise et la réalisation de vos démarches liées au contrat d'apprentissage.

**E**cole  
**S**upérieure  
des **M**étiers



**ECOLE SUPERIEURE DES METIERS**  
**Centre de Formation en Alternance**  
**Chemin de la Pyramide - BP 25**  
**31601 Muret cedex 1**  
**Tél : 05 62 11 60 60**  
**[www.cm-toulouse.fr](http://www.cm-toulouse.fr)**



**Pour vous aider dans votre orientation :**  
**le Centre d'Aide à la Décision : Tél : 05 61 10 47 64**

**Renseignements formations à l'ESM Muret :**  
**Tél : 05 62 11 60 60 - Mail : [esm@cm-toulouse.fr](mailto:esm@cm-toulouse.fr)**