

Bac pro boulanger-pâtissier

 Durée de formation : **3 ans**

 Niveau de sortie des études : Bac ou équivalent

DESCRIPTION DE LA FORMATION

Ce bac pro forme des professionnels polyvalents en boulangerie et pâtisserie et capables de prendre rapidement des responsabilités.

Au cours de leur formation, ils apprennent à organiser la production de pains, viennoiseries, entremets, desserts... Ils se familiarisent avec les matières premières et les techniques de préparation et de cuisson.

Ils sont formés également aux bases de la cuisine et de l'activité traiteur (quiches, pains surprises, canapés...). Les sciences appliquées leur permettent de s'initier à la nutrition, à la toxicologie alimentaire et à la qualité. Les enseignements en droit, économie et gestion les préparent à la gestion d'un point de vente (stocks, commandes, etc.) et à l'animation d'équipe.

ACCÈS À LA FORMATION

Ce bac pro se prépare en 3 ans après la classe de 3e. Les élèves entrent en 2de professionnelle métiers de l'alimentation pour préparer cette spécialité du bac pro.

L'accès est différent pour les élèves en apprentissage qui entrent directement dans cette spécialité de bac pro sans passer par une 2de pro famille de métiers.

Les élèves titulaires de certains CAP du même secteur peuvent préparer le bac pro en 2 ans, sous certaines conditions.

ET APRÈS

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle, mais il est possible de poursuivre des études : en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou, pour s'installer à son compte, en 2 ans en BP (brevet professionnel) ou en BM (brevet de maîtrise).

MÉTIER PRÉPARÉ

Commerçant/e en alimentation	Épicerie, crèmerie, boulangerie, primeur... dans sa boutique, la commerçante ou le commerçant en alimentation vend ses produits ou ceux achetés à des grossistes ou producteurs. Mise en valeur et sens du service permettent de fidéliser les clients.
Pâtissier/ère	Spécialiste des desserts, le pâtissier maîtrise les techniques classiques (pâtes, crèmes, nappages...) et apporte sa touche personnelle. Son savoir-faire est très recherché dans l'artisanat, la restauration ou la pâtisserie industrielle.
Boulangier/ère	Baguettes, pains spéciaux, brioches, croissants, sandwiches... Le boulanger fabrique et vend une grande variété de pains et viennoiseries. Son savoir-faire est très recherché dans l'artisanat mais aussi dans l'industrie et jusqu'à l'étranger !
Opérateur/rice de fabrication de produits alimentaires	L'opérateur de fabrication de produits alimentaires transforme les matières premières en produits destinés à l'alimentation. Découpe, cuisson, mise en barquettes ou en bouteilles... il assure une ou plusieurs étapes de la réalisation d'un produit.

OÙ SE FORMER ?

Marne (51)	Rythme & durée	Lieu
Lycée professionnel Gustave Eiffel	Temps plein ; 2 ans	Reims
CFA DE L'ACADEMIE DE REIMS	Apprentissage ; 2 ans	Reims
Meuse (55)	Rythme & durée	Lieu
Lycée professionnel Alain-Fournier	Temps plein ; 2 ans	Verdun
GRETA LORRAINE OUEST	Apprentissage ; 1 an	Verdun
GRETA LORRAINE OUEST	Apprentissage ; 2 ans	Verdun
Moselle (57)	Rythme & durée	Lieu
Lycée professionnel Simon Lazard	Temps plein ; 2 ans	Sarreguemines
Lycée des métiers de l'optique Saint-André (lycée professionnel)	Temps plein ; 2 ans	Ottange
Vosges (88)	Rythme & durée	Lieu
Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation Jean-Baptiste-Siméon Chardin	Temps plein ; 2 ans	Gérardmer
Meurthe-et-Moselle (54)	Rythme & durée	Lieu
Lycée des métiers de l'hôtellerie-restauration et de l'alimentation Stanislas	Temps plein ; 2 ans	Villers-lès-nancy
Bas-Rhin (67)	Rythme & durée	Lieu
Lycée professionnel privé Charles de Foucauld	Temps plein ; 2 ans	Schiltigheim

Sources : Onisep 03.2025