

BAC PRO BOULANGER ET PATISSIER

Taux de satisfaction : 80.00 %

Taux de réussite : 100.00 %

PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans

Rqth

Créateur ou repreneur
d'entreprise

Sportif de haut niveau

Contrat d'apprentissage

LE + DE LA FORMATION

Aucun frais d'inscription ne sera
demandé.

Prise en charge à 100% .

Pour connaître tous les
indicateurs du CFA académique,
consultez le site InserJeunes.

DUREE

Durée de formation : 1850 heures

Durée en entreprise : 2970
heures

Durée hebdomadaire moyenne :
35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 02/09/2024 au 30/06/2026.

LIEUX DE FORMATION

CFA

UFA François Rabelais

6, rue Pierre et Marie Curie

94407 Vitry-sur-Seine

CONTACT

CFA

Nicole Eustache

Tél : 01 57 02 67 74

cfa-academique@ac-creteil.fr

Référent handicap :

Agathe BOUMENDIL

[Consulter notre Politique Handicap](#)

TARIFS

Prix tarif public maximum :

Forfait parcours mixte :

33 177,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

FINANCEMENTS

Type de financement :

Contrat d'apprentissage

N° DOKELIO : SE_642945

CODES

NSF : 221

OBJECTIFS

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 acquis des savoir faire en cuisine et sait confectionner des produits traiteurs. Il a également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.

PRE-REQUIS

Classe de 3e ou titulaire d'un CAP boulanger/pâtissier.

La durée de la formation est adaptée en fonction du profil de l'apprenant/apprenante et sa voie d'accès à la formation.

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

L'admission en formation peut s'effectuer sur dossier, test et entretien.

Inscriptions du 13/03/2023 au 11/09/2023 au UFA François Rabelais à Vitry-sur-Seine.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Organisé en alternance.

Cours du jour

Période de formation en entreprise

Organisé en alternance.

CONTENUS

DOMAINE PROFESSIONNEL

- ▶ Pratique professionnelle
- ▶ Technologie et scientifique
- ▶ Projet professionnel
- ▶ Environnement économique, juridique et management

DOMAINE GENERAL

- ▶ Français
- ▶ Histoire géographie et enseignement moral et civique
- ▶ Arts appliqués et cultures artistiques
- ▶ Éducation physique et sportive

VALIDATION

- ▶ Diplôme BAC PRO BOULANGER ET PATISSIER niveau : 4

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais une poursuite en mention complémentaire est possible pour se spécialiser. Il est envisageable de poursuivre en brevet professionnel ou en brevet de maîtrise pour s'installer à son compte.

Exemple(s) de formation(s) :

BP Boulanger

BM boulanger

BM pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

RNCP : RNCP 7068

Formacode : 21538



GIP FCIP

ACADÉMIE DE CRÉTEIL