

BAC PRO BOULANGER-PÂTISSIER

Titulaire d'un CAP boulanger, approfondissez vos compétences techniques et théoriques pour exceller dans la boulangerie et la pâtisserie, et prendre demain la tête d'une unité de production.



PARCOURS

6 ou 12 mois



DIPLÔME RECONNU

Diplôme d'État de niveau 4 (RNCP37908)
Délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale



ALTERNANCE POSSIBLE

Formation accessible en :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation



DÉBOUCHÉS

Le titulaire peut exercer comme responsable de rayon, responsable de production, chef d'entreprise ou gérant, en artisanat, GMS, industrie agro-alimentaire ou restauration hors foyer.

Présentation

Le Bac Pro Boulanger-Pâtissier forme un professionnel hautement qualifié capable de concevoir et réaliser des produits de panification, viennoiserie, sandwicherie et restauration boulangère. Il maîtrise les techniques de production, les coûts, les règles d'hygiène et est en mesure d'animer une équipe, participer à la commercialisation et, à terme, créer ou reprendre une entreprise.

Accès à la formation

Accessible aux titulaires d'un :

- CAP Boulanger
- CS Boulangerie spécialisée
- CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

Publics visés

- Professionnels souhaitant élargir leurs compétences à la pâtisserie et à la gestion
- Artisans boulangers visant une évolution vers des postes de responsabilité ou la création d'entreprise

Prérequis

- Avoir au minimum 18 ans

- Les candidats non francophones doivent passer un test linguistique avant admission.
- Formation accessible à certaines situations de handicap.
- Pour plus d'informations, contactez notre référent handicap.

Programme

Cours théoriques en ligne :

- Technologie et hygiène des transformations en boulangerie-pâtisserie
- Organisation de la production, réalisation et contrôle des fabrications
- Management et environnement économique et juridique du secteur
- Français / Histoire-géographie / Enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Anglais
- Éducation physique et sportive
- Arts appliqués et cultures artistiques

Cours pratique en atelier (définis selon le profil et le parcours choisi) :

- Panification et viennoiserie
- Sandwicherie et restauration boulangère
- Calculs de coûts de production
- Hygiène et sécurité alimentaire (HACCP)
- Techniques de commercialisation
- Évaluations pratiques

INFOS PRATIQUES

Modalités d'accès :

Inscription en continu

Voies d'accès :

- Formation continue
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- VAE
- Demande individuelle

Modalités d'enseignement

- Cours pratique en présentiel
- Cours théorique en Distanciel

Répartition des heures :

BTM en 12 mois

Total des heures de formation : ~400 h

Présentiel : ~280 h

Distanciel (théorie en e-learning) : ~114 h

Évaluations : ~6 h

BTM en 6 mois

Total des heures de formation : ~200 h

Présentiel : ~150 h

Distanciel (théorie en e-learning) : ~ 44 h

Évaluations : ~6 h

Examen : Épreuve finale

Finalité : Diplôme National Bac Pro Boulanger-Pâtissier

Indicateur : au 1^{er} septembre 2026, nos indicateurs ne sont pas encore disponibles.

Pour connaître les coûts de cette formation, scannez le QR code ou rendez-vous sur :



<https://igbp.fr/tarifs-des-formations/>



0590 50 08 56
0690 64 68 61



formations@igbp.fr



Grande Ravine
97190 Le Gosier, Guadeloupe.