0590 50 08 56 – 0690 64 68 61
formations@igbp.fr
Grande ravine, 97190 Le Gosier



BAC PRO BOULANGER-PÂTISSIER

12 MOIS / 24 MOIS

Présentation du programme

À propos

Avec le Baccalauréat professionnel boulanger-pâtissier, approfondissez vos compétences techniques, théoriques et pratiques nécessaires pour exceller dans la boulangerie et la pâtisserie.

Le titulaire est un professionnel hautement qualifié qui conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère. Il maîtrise les techniques d'optimisation de la production, les calculs de coûts, anime et manage une équipe, et participe à la commercialisation des produits. *(RNCP37908)*

Contenu

Objectifs :
- Être capable, à terme, de créer, reprendre et gérer une entreprise de boulangerie, en valorisant les qualités nutritionnelles des produits et les principes du développement durable.

Modules de formation en ligne :
- Technologie et hygiène des transformations (épreuve E1).
- Organisation, réalisation et commercialisation des fabrications (épreuve E2).
- Management et environnement économique et juridique (épreuve E3, gestion appliquée).
- Enseignement général : français, histoire-géographie/EMC, mathématiques et physique-chimie, anglais, EPS, arts appliqués.

Modules de formation pratique en atelier :
- Définis selon le profil et le choix de parcours.

Formation combinant périodes de cours théoriques en ligne et périodes de travail pratique en entreprise.

À savoir

Admission :
Formation accessible après le **CAP Boulanger**, une MC Boulangerie spécialisée, ou le CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie.

Formation accessible à certaines situations de handicap.

Prérequis :
- Test linguistique pour les candidats étrangers non francophones.

Voies d'accès :
- Contrat d'apprentissage – Parcours de formation continue – Contrat de professionnalisation – Candidature individuelle – VAE (validation des acquis de l'expérience).

Débouchés :
- Responsable de rayon, d'unité de production ou de point de vente, responsable technique/commercial (grossiste), responsable de production en IAA, responsable en restauration hors foyer, chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente.

Des fonctions qui peuvent s'exercer sur le territoire local comme à l'international.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
11 500€

Lieux de formation :
IGBP formation

Modalités d'accès :
Inscription en continu

Voies d'accès :
– Formation continue
– Contrat d'apprentissage
– Contrat de professionnation
– VAE
– Demande individuelle

Modalités d'enseignement :
– Cours pratique en présentiel
– Cours théorique en distanciel

Répartition des heures :

Bac Pro en 12 mois
Total des heures de formation : ~400 h
Présentiel : ~280 h
Distanciel *(théorie en e-learning)* : ~120 h

Bac Pro en 24 mois
Total des heures de formation : ~800 h
Présentiel : ~560 h
Distanciel *(théorie en e-learning)* : ~240 h

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Examen :
Contrôle continu / Épreuve finale

Finalité :
Bac Pro Boulanger-Pâtissier
Diplôme national de niveau 4 (RNCP37908)
Délivré par le ministère de l'Éducation nationale

Indicateurs :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours : taux de présentation, de réussite, d'abandon et de satisfaction non publiés.