

FERRANDI
PARIS

FICHE FORMATION

BAC PRO Boulanger pâtissier

En Apprentissage

NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de
l'Education Nationale
(Baccalauréat professionnel)

NIVEAU DE FORMATION

Niveau 4

DURÉE DE LA FORMATION

3 ans

RYTHME

2 semaines à l'école/
2 semaines en entreprise

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris (Métro 4 -
Arrêt Saint Placide)

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est
accessible aux personnes à
mobilité réduite

PRÉ-REQUIS

Apprenants sortant de
troisième et ayant 15
ans effectifs au plus tard
le 31 décembre
de l'année de rentrée

DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre 2022.

MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner un dossier de candidature complet.
- Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature.
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.

OBJECTIFS

Le ou la titulaire du BAC PRO Boulanger-pâtissier est capable de :

- Maîtriser les techniques de fabrication liées au métier en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable (y compris la fabrication de produits traiteur).
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la production.
- Communiquer dans un contexte professionnel et commercialiser les produits.
- Animer une équipe.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Enseignement professionnel :

- Travaux pratiques en boulangerie et pâtisserie (environ 28% du temps de formation)
- Technologie professionnelle en boulangerie et pâtisserie
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement
- Arts appliqués
- Chef d'oeuvre

Enseignement général :

- Français
- Histoire-Géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Economie - Gestion
- Economie - Droit
- Anglais

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise (career center)
- Démonstrations
- Retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques
- Projets de groupe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Contrôle en Cours de Formation et examen ponctuel
- Épreuve(s) écrite(s)
- Réalisation de dossiers

CONTACT

Guillaume Coppéré

Responsable Promotion - Campus de Paris

01 49 54 17 12

gcoppere@ferrandi-paris.fr

CONTACT

Sylvie Soranzo

Assistante pédagogique - Campus de Paris

01.49.54.29.82

ssoranzo@ferrandi-paris.fr

LES RÉSULTATS OBTENUS

100%

Taux de réussite à l'examen en 2021
(100% en 2020)

75%

Taux d'insertion à 7 mois des apprenants sortants en 2020

96,8%

Taux de satisfaction global des apprenants sortants en 2020
(enquête à froid, formation initiale)

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme débute comme boulanger(ère) et/ou pâtissier(ère). Il ou elle évolue rapidement vers des postes à responsabilités.

Après quelques années d'expérience, il ou elle accède à des postes de chef(fe) de laboratoire, responsable de fabrication, responsable de point de vente chez des employeurs variés (entreprises artisanales, traiteurs, hôtellerie restauration, chaînes, industrie agroalimentaire, grande distribution) en France et à l'international. Il ou elle peut également créer ou reprendre une entreprise.

POURSUITE DE FORMATION

- CAP connexe Chocolatier confiseur, CAP Glacier fabricant
- MC Employé traiteur
- Licence professionnelle
- Bachelor Arts Culinaires et Entrepreneuriat

TARIFS ET FRAIS

Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO). Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2022.

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 10/12/2021

PARIS

FERRANDI Paris
28, rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE