

➤ **Présentation du métier - Secteur : Alimentation**

Le titulaire du baccalauréat professionnel boulanger pâtissier est un professionnel très qualifié qui maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, y compris la fabrication de produits traiteur, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation. Il est appelé à exercer une activité avec prise de responsabilités.

➤ **Les compétences entrepreneuriales**

- Maîtriser les savoir-faire professionnels, pratiques et technologiques d'une production (organiser, réaliser, ...)
- Connaître les matières premières nécessaires pour une production de haute qualité
- Maîtriser les coûts de production

➤ **Perspectives d'évolution**

- Responsable de rayon(s), d'unité(s) de production, d'un point de vente...
- Responsable technique et/ou commercial d'unité(s) de production (grossiste,...)
- Responsable de production dans les industries agro alimentaires
- Responsable en restauration hors foyer - Chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente

➤ **Entreprise d'accueil**

- Entreprises artisanales et commerciales
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Grossistes, semi grossistes
- Industries agroalimentaires
- Restauration hors foyer

Traiteur Les entreprises concernées assurent l'achat, la transformation et/ou la fabrication, la valorisation, la commercialisation (détail, gros) des produits.

➤ **Les activités du métier**

- Les différentes fonctions de l'activité sont : La gestion d'exploitation
- La production
- La démarche qualité
- La communication et la commercialisation.

➤ **Equivalence/Passerelle**

Pas d'équivalence ni de passerelle pour cette certification

➤ **Suite de parcours possible**

- BP Boulanger
- BM Boulanger
- BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur

BAC PRO BOULANGER - PÂTISSIER

Objectifs

- Etre capable de maîtriser les techniques professionnelles liées aux activités du métier, la fabrication des produits de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation.

Contenu de la formation

Enseignement Professionnel :

- Travaux en Boulangerie et Pâtisserie
- Technologie
- Sciences, Hygiène
- Prévention
- Santé
- Environnement
- Gestion
- Droit
- Marketing
- Communication

Enseignement Général :

- Anglais
- Français
- Histoire Géographie
- Education Civique
- Mathématiques
- Education Physique et Sportive
- Dessin

Modalité de déroulement

- Présentiel.

Modalité pédagogique

- Salles balisées, salles aménagées, salles informatiques et plateaux techniques (Laboratoire et ateliers)

Modalité d'évaluation

- Devoirs surveillés
- Evaluations semestrielles et ponctuelles
- Dossier Technique
- Etudes de cas
- Examen blancs
- Oraux.

Coût de la formation

Gratuit pour les apprentis de 16 à 29 ans. Prise en charge des coûts par l'OPCO suivant la branche professionnelle. Coût moyen : 10 280,00 €/an

Indicateurs de résultats

Taux de réussite à l'examen

100 %

Taux d'insertion Professionnelle

33%

Taux de poursuite d'études

67%

Valeur Ajoutée
(Taux d'insertion dans le métier visé des diplômés)

100%

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS FORMATIONS
CMA FORMATION RIVIÈRE-SALÉE

Durée de la formation

- 3 ans (avec possibilités de valider un/ou des blocs de compétences)

Admission

- Etre âgé(e) de 16 ans à 29 ans révolus
- Etre titulaire d'un CAP Boulanger ou CAP Pâtissier ou avoir un niveau 4ème ou 3ème.

Modalité d'inscription

- Retrait de dossier tout au long de l'année, après participation obligatoire à la réunion d'information.

Rythme/Nombre d'heures

- Alternance : 1 semaine au CFA / 1 semaine en entreprise
- En centre : : 1ère année : 560 h; 2ème année : 735 h; 3ème année : 630 h

Nombre d'apprentis en 2023

8

Taux de rupture des contrats d'apprentissage

88%

Taux d'interruption en cours de formation

25%

Personne en situation de handicap

Pour toute interrogation relative à l'accueil de personne en situation de handicap, contacter le référent handicap :

« Mme Stéphanie BOISNOIR » :

stephanie.boisnoir@cma-martinique.com

OU

0696 89 64 03