



### ☀ 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'évolutions

- 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.

### ☀ Suite de parcours possible

BP Boulanger/ BM Boulanger / BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

**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.

**Durée de la formation :**

3 ans (Possibilité de réduire le parcours selon le profil du candidat)

**Admission :**

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

**Modalité d'inscription**

Retrait de dossier de Juin à Novembre, après participation obligatoire à la réunion d'information.

**Contenu de la formation:****Enseignement Professionnel :**

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

**Enseignement Général :**

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

**Modalité d'évaluation:** Devoirs surveillés – Evaluations semestrielles et ponctuelles – Dossier Technique – Etudes de cas - Examen blancs – Oraux

**Rythme/Nombre d'heures :**

Alternance : 1 semaine au CFA / 1 semaine en entreprise

- en Centre : 1<sup>ère</sup> année : 560 h      2<sup>ème</sup> année : 735 h      3<sup>ème</sup> année : 630 h

**Effectif prévisionnel:**

Min 8                      Max 15

**Taux de réussite à l'examen 2020**

86%

**Taux de poursuite d'études 2020**

75%

**Taux d'insertion Professionnelle**

-

**Taux d'interruption en cours de formation (tous motifs confondus)**

15%

**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](mailto:stephanie.boisnoir@cma-martinique.com)

**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

**Valeur ajoutée du centre de formation :**

Inscription des apprentis au concours des métiers au niveau départemental et national

- o qualité des installations, le professionnalisme et les résultats dans les métiers de bouche
- o l'expérience de gestion de la formation par l'apprentissage depuis près de 45 ans
- o la formation de chefs d'entreprise et de personnalités reconnus en Martinique et à l'extérieur