

# Bac pro boulanger-pâtissier

## Financement



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Formation professionnelle initiale  
Sous statut scolaire lycée / supérieur

## Organisme responsable et contact

LP ST-MICHEL  
05.56.95.56.00

## Accès à la formation

### Publics visés :

Elève sous statut scolaire

### Sélection :

Dossier

### Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

### Conditions d'accès :

-

### Prérequis pédagogiques :

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

Ce bac pro forme des professionnels polyvalents en boulangerie et pâtisserie et capables de prendre rapidement des responsabilités. Au cours de leur formation, ils apprennent à organiser la production de pains, viennoiseries, entremets, desserts... Ils se familiarisent avec les matières premières et les techniques de préparation et de cuisson. Ils sont formés également aux bases de la cuisine et de l'activité traiteur (quiches, pains surprises, canapés...). Les sciences appliquées leur permettent de s'initier à la nutrition, à la toxicologie alimentaire et à la qualité. Les enseignements en droit, économie et gestion les préparent à la gestion d'un point de vente (stocks, commandes, etc.) et à l'animation d'équipe.

## Contenu et modalités d'organisation

<http://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/a096.html>

Commentaires sur la durée hebdomadaire

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Commentaires sur la parcours personnalisable

## Validation(s) Visée(s)

**Bac pro boulanger pâtissier - Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)**

## Et après ?

Suite de parcours

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00604043	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Blanquefort (33)	LP ST-MICHEL		Non éligible	