



le Centre  
des Apprentis  
d'Alsace

CFA DE L'ENSEIGNEMENT  
CATHOLIQUE

- Collège Episcopal Saint-André
- Institution Don Bosco
- Institution St-Jean
- Institution Ste-Clotilde
- Institution Ste-Philomène
- **Lycée Charles de Foucauld**
- Lycée Sonnenberg
- Lycée St-Joseph de Cluny

Lycée Charles de Foucauld



SCHILTIGHEIM  
[www.lyceefoucauld.fr](http://www.lyceefoucauld.fr)

Le Centre  
des Apprentis d'Alsace

3 Route de Bâle  
68000 COLMAR

Tél. 03 89 20 83 27  
[www.cfa-caa-alsace.fr](http://www.cfa-caa-alsace.fr)

# BAC PRO

## Boulangier – Pâtissier

CODE RNCP 37908



### Pré-requis

- Sortir de 3<sup>ème</sup> générale
- Sortir de 3<sup>ème</sup> Prépa-Métiers
- Réorientation après une 2 GT (bac pro en 2 ans)

### Débouchés

- Boulangier
- Pâtissier
- Traiteur
- Commerçant en alimentation
- Opérateur de fabrication de produits alimentaires



“ J’ai appris  
à faire des  
pains de  
traditions

mais aussi des pains  
“surprises” pour notre  
restaurant d’application ”

### Objectifs

Former de futurs artisans capables de concevoir et de réaliser des préparations dans le domaine de la boulangerie et de la pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

### Compétences visées

- Préparer les espaces de travail
- Mettre en œuvre des mesures d'hygiène
- Réceptionner, stocker
- Préparer, transformer, fabriquer
- Présenter et valoriser les produits
- Appliquer les procédures de la démarche qualité
- Réagir aux aléas et mener des actions correctives
- Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation
- Contrôler l'évolution des produits
- Contrôler la conformité de la production/transformation
- Contrôler les conditions de commercialisation des produits
- Communiquer avec les membres de l'équipe, la hiérarchie, des tiers

### Durée

- 1 851 heures sur 3 ans
- Des aménagements d'horaire pourront être adaptés selon le profil du candidat

### Modalités d'évaluation

- Evaluation pratique et orale en ponctuel et/ou en contrôle continu de formation
- Inscription à l'examen final.
- Attestation de fin de formation.

### Modalités pédagogiques

- Salles de cours équipées informatiquement
- Plateaux techniques
- Enseignements généraux et professionnels

### Poursuite d'études

- CAP chocolatier-confiseur
- Mention Complémentaire

### Accessibilité

Accueil possible de personnes en situation de handicap.

### Modalités d'inscription

- Sur dossier et entretien
- Avoir moins de 29 ans

### Tarifs

- Gratuit en contrat d'apprentissage
- Prise en charge possible par un OPCO

### Contact

- Lycée Charles de Foucaud  
Tél. : 03 88 18 60 00  
Contact : Julie Conotte

