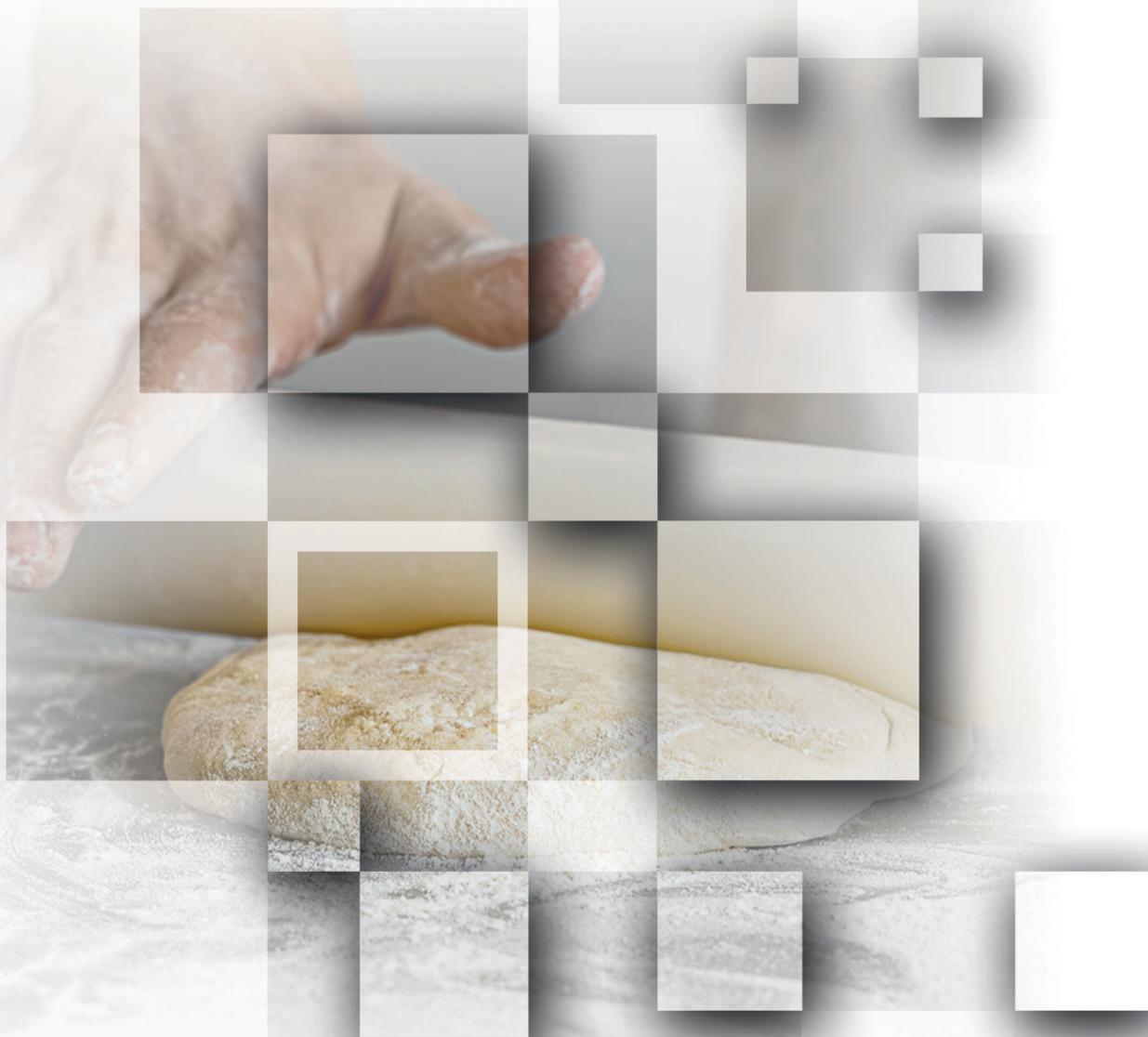




Unité de Formation par Apprentissage

BAC PRO

BOULANGER PÂTISSIER



Faire grandir les talents



43, avenue de la gare
48200 St Chély d'Apcher

☎ 04 66 31 00 99

✉ administration@sc48.fr

🌐 www.ufa-sacre-coeur.fr



Sacré-Cœur
Saint Chély d'Apcher

Demain ensemble !



2 ANS



- **Durée de la formation** : 2 ans
- **Niveau terminal d'études** : BAC
- **Nature du diplôme** : National - Niveau 4
- **Code diplôme** : 40022105 • **Code RNCP** : 37908
- **Formation diplômante** : par apprentissage
- **Date d'enregistrement de la certification** : 26/07/2023
- **Certificateur** : Ministère de l'éducation nationale
- **Coût de la formation** : gratuit pour l'apprenti*
- **Nombre d'heures de la formation** : 1 350 (en UFA)

* financement OPCO

Le **BAC pro Boulanger Pâtissier**, diplôme d'État de niveau 4, se prépare - *en 3 ans après la 3^e, il est également accessible à certains élèves titulaires de CAP du même secteur* - par apprentissage en deux ans (accès direct en classe de 1^{ère}) à l'UFA de l'école hôtelière Sacré-Cœur de Saint Chély d'Apcher.

En t'engageant dans cette voie, tu seras formé à la fabrication, en choisissant les techniques adaptées, pour les produits sucrés ou salés. Tu apprendras à préparer tout de A à Z, de la phase du choix et de l'achat des matières premières à la confection de leurs produits tout en soignant leur esthétique jusqu'à leur commercialisation.

Titulaire du baccalauréat professionnel boulanger-pâtissier, tu sera un professionnel 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. Tu sera appelé(e) à exercer une activité avec prise de responsabilités. Tu pourra occuper des fonctions d'animation et de gestion au sein d'une entreprise ou d'une unité de production et/ou de commercialisation.

PRÉREQUIS

- Première Bac Pro : élèves sortant d'une 2nde en voie scolaire, ou titulaire d'un CAP Boulanger ou d'un CAP Pâtissier
- Terminale Bac Pro : élèves sortant d'une 1^{ère} en alternance ou voie scolaire

QUALITÉS REQUISES

- Être motivé et mature
- Très bonne résistance physique
- Avoir une sensibilité artistique
- Avoir le sens de la propreté
- Savoir s'adapter aux contraintes horaires

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le titulaire du Bac Pro pourra travailler dans une boulangerie- pâtisserie dans des entreprises artisanales et commerciales de proximité (boulangerie, pâtisserie...), en grandes et moyennes surfaces (GMS), mais aussi chez des grossistes ou semi-grossistes, dans l'industrie agro-alimentaire, en restauration hors foyer, chez un traiteur.

Les entreprises concernées assurant l'achat, la transformation et/ou la fabrication, la valorisation la commercialisation des produits en détail ou en gros.

MÉTIER ACCESSIBLES

Le titulaire du baccalauréat professionnel peut exercer les emplois suivants :

- responsable de rayon, d'unité de production, d'un point de vente ;
- responsable technique et/ou commercial d'unité 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.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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.

Le diplômé du bac professionnel peut être autonome dans l'organisation de l'approvisionnement en matières premières et de la production. Il a acquis des savoir-faire en cuisine et sait confectionner des produits traiteurs (fabrication des pains, des pâtes, des petits fours, des crèmes sauces et coulis, du chocolat de couverture, des produits traiteurs...).

Il sait réaliser des cuissons, assembler, décorer, réaliser des finitions. Il a également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.

PROGRAMME DE LA FORMATION

MODALITÉS DE L'ALTERNANCE

- En Première : 675 h minimum/ 19 semaines à l'UFA et 33 semaines de 35h en entreprise
- En Terminale : 675 h minimum/ 19 semaines à l'UFA et 33 semaines de 35h en entreprise

Les contenus détaillés sont accessibles en consultant le référentiel de formation :

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

FORMATION GÉNÉRALE

- Français, Histoire-Géographie et éducation à la citoyenneté
- Mathématiques
- Économie - Gestion / Économie - Droit
- Anglais
- Arts Appliqué et cultures artistiques
- Éducation Physique et Sportive

FORMATION PROFESSIONNELLE

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

COMPÉTENCES ACQUISES AU TERME DE LA FORMATION

- 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

ÉVALUATION ET CERTIFICATION

Dans chaque discipline, l'apprenti(e) est évalué(e) tout au long de sa formation. L'ensemble de ses résultats est enregistré sur notre plateforme ÉCOLE DIRECTE. Tous les semestres, l'ensemble des formateurs se réunit en conseil pour faire le bilan de la période et pour communiquer des recommandations à l'apprenti(e).

EXAMEN

Il comporte sept épreuves obligatoires qui peuvent se décliner en sous-épreuves et, au maximum, une épreuve facultative. À chaque unité correspond un bloc de compétences et une épreuve ou sous-épreuve.

Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. L'apprenti(e) ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

À l'issue de sa formation, l'apprenti(e) passe l'ensemble des épreuves constituant le diplôme lors d'une même session.

ÉPREUVES	UNITÉS	COEF	MODE	DURÉE
E1 – Épreuve technologique et scientifique (1)	U1	4	CCF	
E2 – Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel et prévention, santé, environnement		10		
E21 – Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	U21	9	CCF	
E22 – prévention, santé, environnement	U22	1	CCF	
E.3 – Épreuve de gestion appliquée		5		
E 31 - Environnement économique, juridique et management	U.31	2	CCF	
E32 - Projet professionnel (2)	U.32	2	CCF	
E 33 – Mathématiques	U.33	1	CCF	
E.4 - Épreuve de langue vivante	U.4	2	CCF	
E.5 - Épreuve de Français - Histoire-Géographie - Education civique	U.5	5		
Français	U.51	2.5	Ponctuel - écrit	2h30
Histoire-Géographie - Education civique	U.52	2.5	Ponctuel - écrit	2h00
E.6 - Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	U.6	1	CCF	
E.7 - Épreuve d'éducation physique et sportive	U.7	1	CCF	
Epreuve facultative de langue vivante (4)	UF 1		Ponctuel - oral (3)	20min

(1) L'épreuve se décompose en deux parties (technologie professionnelle, sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement) d'une durée indicative de 1h30 chacune.

(2) La durée de l'épreuve se décompose en : 5 mn de présentation, 25 mn d'échanges avec le jury.

(3) Dont cinq minutes de préparation

(4) la langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire. Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme et de l'attribution d'une mention.

POURSUITE D'ÉTUDE

- Brevet professionnel (BP) boulanger.
- Brevet de maîtrise (BM) boulanger.
- Brevet de maîtrise (BM) pâtissier confiseur glacier traiteur.

DÉBOUCHÉS

Avec l'obtention de ce diplôme, tu seras considéré comme un professionnel hautement qualifié, tu pourras débiter comme boulanger(ère) et/ou pâtissier(ère). Tu pourras évoluer rapidement vers des postes à responsabilités.

Après quelques années d'expérience, tu pourras accéder 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. Tu pourras également créer ou reprendre une entreprise.

INDICATEURS

Tous les indicateurs de performance sont à votre disposition en ligne (effectifs, résultats aux examens des deux dernières sessions, taux de rupture, insertion professionnelle...) : www.donbosconice.eu

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise
- Les cours ont lieu en présentiel en classe entière ou demi-groupe.
- Les travaux pratiques se déroulent sur les plateaux techniques dédiés.
- Un accompagnement personnalisé est mis en place si nécessaire.
- Conseils de classe une fois par semestre avec bulletins envoyés aux entreprises et à l'apprenant

CONDITIONS D'ACCÈS

Accès sur dossier et entretien de motivation avec l'apprenti et son représentant légal en cas de minorité.
Des tests de positionnement pourront être mis en place.

PUBLIC CONCERNÉ PAR L'APPRENTISSAGE

- Être âgé de 15 à 29 ans révolus

Sans limite d'âge dans les cas suivants :

- la préparation d'un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu ;
- les travailleurs handicapés ;
- les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise ;
- les sportifs de haut niveau

Le postulant doit être de nationalité française, ressortissant de l'UE, de la Confédération Suisse, de l'espace économique européen (Islande, Liechtenstein et Norvège) ou étranger en situation régulière de séjour et de travail.

RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI

	10 à 17 ans	18 à 20ans	21 à 25 ans	26 ans et +
1 ^{re} année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
2 ^e année	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC

Rémunération brute mensuelle minimale d'un apprenti pour un temps plein. Plus d'informations sur le contrat d'apprentissage et sur le montant du salaire : <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F2918> - <https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/R16148>

AMÉNAGEMENT DE LA FORMATION

Notre Unité de formation pour apprentis est accessible au public en situation de handicap. Nous proposons un accompagnement collectif et personnalisé selon les situations en partenariat avec des organismes spécialisés.

Les personnes en situation de handicap peuvent directement prendre contact avec l'UFA Sacré Cœur puis la référente handicap, afin d'envisager des aménagements de la formation. Mail : referent-handicap@donbosconice.eu

Les personnes ayant une RQTH peuvent également bénéficier d'un aménagement aux principes de la durée de leur contrat d'apprentissage, voire de la quotité hebdomadaire du temps de formation pratique comme théorique. Elles peuvent passer leurs examens selon d'autres modalités que les examens ponctuels ou par contrôle en cours de formation : la forme progressive, c'est-à-dire en étalant la passation des épreuves sur plusieurs sessions. En effet, ils ont la possibilité de valider un/ou des blocs de compétences.

POURQUOI ÉTUDIER AU SACRÉ-COEUR ?

L'UFA Sacré-Cœur se situe dans un cadre idéal et privilégié propice à l'épanouissement de chacun :

Au cœur d'un campus de 4.5 Hectares, où cinq secteurs pédagogiques distincts - collège, lycée général, école hôtelière, école des métiers et pôle d'enseignement supérieur - donnent à chacun la possibilité d'atteindre son niveau d'excellence.

Les plateaux techniques des lycées (hôtelier et industriel), les projets réalisés sur le terrain, les échanges avec des partenaires privilégiés permettent aux jeunes d'être en contact très régulièrement avec le monde professionnel, de vivre des situations réelles et d'appréhender les exigences et opportunités d'emploi du secteur. Cette structure, assure non seulement un environnement au plus proche des exigences des professions mais également l'utilisation d'un équipement professionnel performant.

Un esprit familial au cœur d'un réseau de professionnels favorisant des relations privilégiées qui permettent de répondre à des projets professionnels adaptés au marché de l'emploi.

UN ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE !

- Dans le choix des entreprises ;
- dans les démarches administratives ;
- la mise en contact avec un professionnel adapté à votre projet ;
- une équipe avec une culture de la formation professionnelle ;
- des référents en charge du suivi des alternants en entreprise.

Dans le cadre de cet apprentissage, à l'issu d'un entretien pour déterminer votre projet professionnel et notre accord d'inscription, nous vous mettrons en contact avec une entreprise pour la signature d'un contrat d'apprentissage qui validera votre inscription définitive.

www.ufa-sacre-coeur.fr/inscription

La formation de l'apprenti s'effectue également au sein de l'entreprise pour laquelle il travaille.

L'apprenti est placé sous la responsabilité d'un maître d'apprentissage (voire deux) choisi(s) en fonction de leurs connaissances professionnelles. Le maître d'apprentissage accompagne l'apprenti tout au long de sa formation pour lui transmettre ses connaissances et savoir-faire. Il est en lien direct avec l'UFA via son livret de suivi.

UN ESPRIT CAMPUS OÙ LA VIE EN COLLECTIVITÉ EST FAVORISÉE

LA VIE EN COLLECTIVITÉ SUR CHAQUE SECTEUR

- Un espace TV
- Un Foyer
- Un Conseil des délégués et de la vie des lycéens
- Un Conseil d'élèves pour le foyer
- Un internat avec des chambres de 4 à 6 lits
- Des activités sportives, culturelles et créatives
- Des soirées à thème pour les internes

LA VIE EN RÉSIDENCE POUR LES MAJEURS

UNE RÉSIDENCE DE 120 STUDIOS ÉQUIPÉS d'un coin cuisine, chambre, d'un espace de travail et d'un espace toilettes et douche.

UN CONSEIL DE VIE DES ÉTUDIANTS (CVE) qui, en relation et dans le respect des valeurs prônées par l'établissement, constitue une incitation à l'implication et l'engagement des étudiants à prendre des responsabilités et initiatives.

OUTILS ET MOYENS TECHNIQUES

- Salles de formation équipées d'ordinateurs et de vidéoprojecteur
- Plateaux techniques pédagogiques équipés d'équipements modernes
- Cloud via Ecole Directe avec mise à disposition des supports pédagogiques
- Centre de documentation et d'informations ouvert tous les jours
- Abonnement de l'établissement aux principaux magazines et journaux de la profession

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE ET ADMINISTRATIVE

- Formateurs et formatrices experts et titulaires au minimum d'un bac+2/+4 et/ou d'une expérience professionnelle d'au moins 5 ans dans le domaine
- Référent de suivi en entreprise
- Référentes handicap et mobilité
- Équipe administrative

HÉBERGEMENT (2023-2024)

Apprentis mineurs et majeurs :

- **Hébergement en internat** : 53€/semaine de présence (restauration incluse)

Apprentis majeurs uniquement :

- **Hébergement en studio** : 85€/semaine de présence (restauration non incluse)

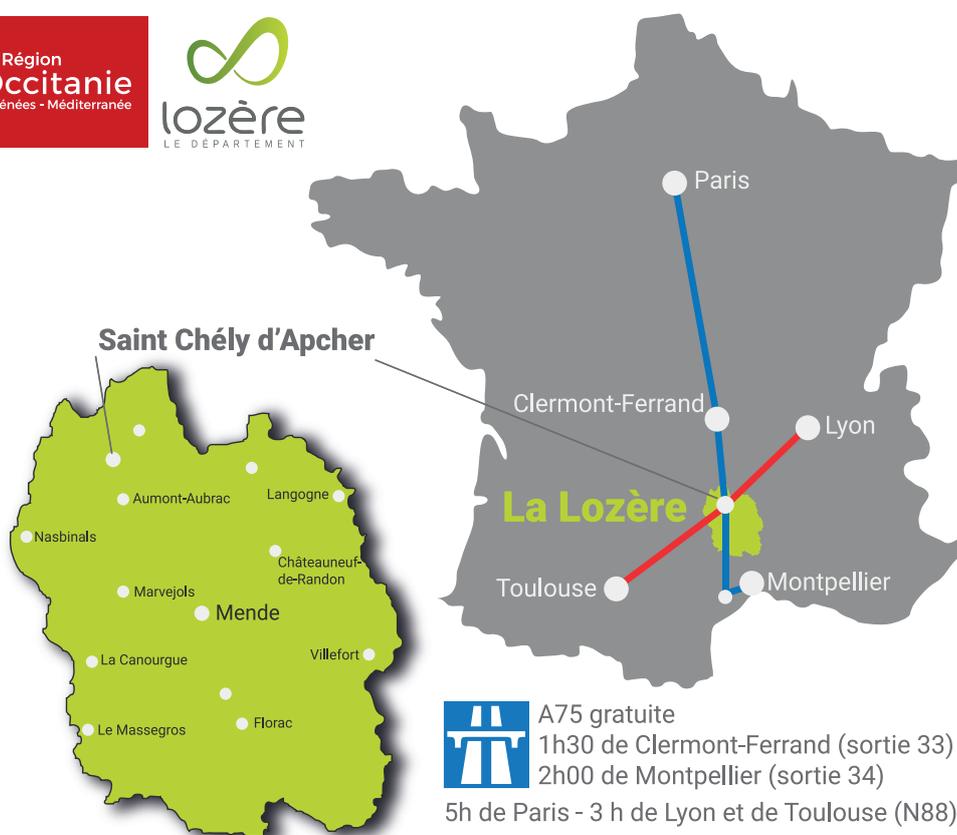
En tant qu'apprenti vous bénéficiez d'une aide de 6 € / jour de présence en internat (hébergement + petit déjeuner).

RESTAURATION (2023-2024)

- Les apprentis ont accès au restaurant scolaire de l'établissement : 6,80€ / repas

En tant qu'apprenti vous bénéficiez d'une aide de 3 € par repas prise en charge par l'OPCO de votre employeur.

ACCÈS



SNCF :

Marvejols > Séverac > Millau > Béziers > Montpellier | Mende > Alès > Nîmes
St Flour > Neussargues > Aurillac | St Flour > Massiac > Brioude > Issoire > Clermont-Ferrand



CARS :

Marvejols > Mende > Langogne | Saugues > Le Puy | Laguiolle > Espalion
Clermont-Ferrand > St Chély > Mende | Millau > St Chély | La Bastide > St Chély

CONTACTS

- M^{me} ORLIAC Sonia directrice adjointe déléguée aux formations en apprentissage : s.orliac@ufa-sacre-coeur.fr
- M. BESSIERE Hervé Référent de suivi en entreprise : h.bessiere@ufa-sacre-coeur.fr

Création : Agence Phénix 360
Crédits photos : iox.photographe - Agence Phénix 360

Copyright © 2024 Ensemble Sacré Coeur - St Chély d'Apcher
Établissement d'enseignement privé sous contrat d'association avec l'État

ÉDITION JANVIER 2024