

Boulangier-pâtissier

RNCP37908 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 4
Sigle	BAC PRO — Baccalauréat professionnel
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21538, 21528, 34525
Code(s) ROME	D1104, D1102
Code(s) CFD	40022105 (BAC PRO)
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2028

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le titulaire du baccalauréat professionnel boulangier-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.

Il pourra occuper des fonctions d'animation et de gestion au sein d'une entreprise ou d'une unité de production et/ou de commercialisation. Après une certaine expérience, il doit être capable de créer, reprendre et gérer une entreprise ou une unité de production et/ou de commercialisation.

ACTIVITÉS VISÉES

Gestion d'exploitation

Production

Démarche qualité

Communication et commercialisation

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Technologie et hygiène des transformations et fabrications en boulangerie-pâtisserie (correspond à l'épreuve E1, épreuve technologique et scientifique)

Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité

Définir les besoins

Collecter, traiter et organiser l'information Proposer et argumenter

Préparer les espaces de travail

Identifier les éléments de la qualité

Détecter les anomalies

Organisation de la production, réalisation et présentation des fabrications, contrôle et commercialisation en boulangerie-pâtisserie (correspond à l'épreuve E2, épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel)

Préparer les espaces de travail

Planifier le travail dans le temps et l'espace

Mettre en œuvre des mesures d'hygiène

Réceptionner, stocker
 Préparer, transformer, fabriquer
 Présenter et valoriser les produits
 Vendre, facturer, encaisser
 Maintenir en état les postes de travail
 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 la mise en place des postes de travail
 Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux
 Contrôler la conformité de la production/transformation
 Commercialiser les produits, conseiller
 Management et environnement économique et juridique du secteur de la boulangerie-pâtisserie (correspond à l'épreuve E3, épreuve de gestion appliquée)
 Exploiter une documentation décrivant le contexte de la création, de la reprise et du fonctionnement d'entreprises du secteur de la boulangerie-pâtisserie
 Collecter, traiter et organiser l'information (fabrication, vente des produits, création, reprise, croissance d'entreprise)
 Proposer et argumenter
 Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle, services d'urgence, organismes financiers, interprofessionnels, ...)
 Animer une équipe
 Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication

Mathématiques
 S'approprier : rechercher, extraire et organiser l'information
 Analyser/raisonner : émettre des conjectures ; proposer, choisir, une méthode de résolution ; élaborer un algorithme
 Réaliser : mettre en œuvre une méthode de résolution, des algorithmes ; utiliser un modèle ; représenter ; calculer ; expérimenter ; faire une simulation
 Valider : critiquer un résultat, argumenter ; contrôler la vraisemblance d'une conjecture ; mener un raisonnement logique et établir une conclusion
 Communiquer : rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit à l'aide d'outils et d'un langage approprié, expliquer une démarche

Langue vivante
 Compétences de niveau B1+ du CECRL :

- Comprendre la langue orale
- Comprendre un document écrit
- S'exprimer à l'écrit
- S'exprimer à l'oral en continu
- Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

Français
 Maîtriser l'échange écrit : lire, analyser, écrire
 Adapter son expression écrite selon les situations et les destinataires
 Maîtriser la lecture et exercer son esprit critique
 Adapter sa lecture à la diversité des textes
 Mettre en perspective des connaissances et des expériences
 Histoire-géographie-enseignement moral et civique
 Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser (HG)
 S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier (HG)
 Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC)
 Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (HG-EMC)
 Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC)

Arts appliqués et cultures artistiques

Compétences d'investigation :

Rechercher, identifier et collecter des ressources documentaires

Sélectionner, classer et trier différentes informations

Analyser, comparer des œuvres ou des produits et les situer dans leur contexte de création

Etablir des convergences entre différents domaines de création

Compétences d'expérimentation :

Respecter une demande et mettre en œuvre un cahier des charges simple

Etablir des propositions cohérentes en réponse à un problème posé et réinvestir les notions repérées dans des références

Compétences de réalisation :

Opérer un choix raisonné parmi des propositions et finaliser la proposition choisie

Compétences de communication :

Choisir des outils adaptés

Etablir un relevé, analyser et traduire graphiquement des références et des intentions

Justifier en argumentant, structurer et présenter une communication graphique, écrite et/ou orale

Education physique et sportive

Développer sa motricité

S'organiser pour apprendre et s'entraîner

Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter

Construire durablement sa santé

Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

Langue vivante (facultatif)

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer à l'oral en continu
- Interagir à l'oral
- Comprendre un document écrit

dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

Mobilité (facultatif)

Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger

Caractériser le contexte professionnel étranger

Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger

Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France

Se repérer dans un nouvel environnement

Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

Blocs de compétences

RNCP37908BC01 — Technologie et hygiène des transformations et fabrications en boulangerie-pâtisserie

LISTE DE COMPÉTENCES

Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité

Définir les besoins

Collecter, traiter et organiser l'information Proposer et argumenter

Préparer les espaces de travail

Identifier les éléments de la qualité

Détecter les anomalies

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilitée, formation professionnelle continue dans un établissement public : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilitée, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel ; écrit

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

RNCP37908BC02 — Organisation de la production, réalisation et présentation des fabrications, contrôle et commercialisation en boulangerie-pâtisserie

LISTE DE COMPÉTENCES

Préparer les espaces de travail
Planifier le travail dans le temps et l'espace
Mettre en œuvre des mesures d'hygiène
Réceptionner, stocker
Préparer, transformer, fabriquer
Présenter et valoriser les produits
Vendre, facturer, encaisser
Maintenir en état les postes de travail
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 la mise en place des postes de travail
Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux
Contrôler la conformité de la production/transformation
Commercialiser les produits, conseiller

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel ; écrit, pratique et oral

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

RNCP37908BC03 — Management et environnement économique et juridique du secteur de la boulangerie-pâtisserie

LISTE DE COMPÉTENCES

Exploiter une documentation décrivant le contexte de la création, de la reprise et du fonctionnement d'entreprises du secteur de la boulangerie-pâtisserie
Collecter, traiter et organiser l'information (fabrication, vente des produits, création, reprise, croissance d'entreprise)
Proposer et argumenter
Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle, services d'urgence, organismes financiers, interprofessionnels...)
Animer une équipe
Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel ; écrit et oral

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

RNCP37908BC04 — Mathématiques

LISTE DE COMPÉTENCES

S'approprier : rechercher, extraire et organiser l'information
Analyser/raisonner : émettre des conjectures ; proposer, choisir, une méthode de résolution ; élaborer un algorithme

Réaliser : mettre en œuvre une méthode de résolution, des algorithmes ; utiliser un modèle ; représenter ; calculer ; expérimenter ; faire une simulation

Valider : critiquer un résultat, argumenter ; contrôler la vraisemblance d'une conjecture ; mener un raisonnement logique et établir une conclusion

Communiquer : rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit à l'aide d'outils et d'un langage approprié, expliquer une démarche

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : CCF

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel écrit et pratique

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

RNCP37908BC05 — Langue vivante

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau B1+ du CECRL :

Comprendre la langue orale

Comprendre un document écrit

S'exprimer à l'écrit

S'exprimer à l'oral en continu

Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : CCF

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel écrit et oral

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

RNCP37908BC06 — Français

LISTE DE COMPÉTENCES

Maîtriser l'échange écrit : lire, analyser, écrire

Adapter son expression écrite selon les situations et les destinataires

Maîtriser la lecture et exercer son esprit critique

Adapter sa lecture à la diversité des textes

Mettre en perspective des connaissances et des expériences

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuel écrit

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel écrit

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

RNCP37908BC07 — Histoire-géographie-enseignement moral et civique

LISTE DE COMPÉTENCES

Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser (HG)

S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier (HG)

Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC)

Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (HG-EMC)

Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuel écrit

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel écrit

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

RNCP37908BC08 — Arts appliqués et cultures artistiques

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences d'investigation :

Rechercher, identifier et collecter des ressources documentaires

Sélectionner, classer et trier différentes informations

Analyser, comparer des œuvres ou des produits et les situer dans leur contexte de création

Etablir des convergences entre différents domaines de création.

Compétences d'expérimentation :

Respecter une demande et mettre en œuvre un cahier des charges simple

Etablir des propositions cohérentes en réponse à un problème posé et réinvestir les notions repérées dans des références.

Compétences de réalisation :

Opérer un choix raisonné parmi des propositions et finaliser la proposition choisie

Compétences de communication :

Choisir des outils adaptés

Etablir un relevé, analyser et traduire graphiquement des références et des intentions

Justifier en argumentant, structurer et présenter une communication graphique, écrite et/ou orale

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : CCF

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel écrit

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

RNCP37908BC09 — Education physique et sportive

LISTE DE COMPÉTENCES

Développer sa motricité

S'organiser pour apprendre et s'entraîner

Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter

Construire durablement sa santé

Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public : CCF

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel pratique

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : CCF

RNCP37908BC10 — Langue vivante (Bloc facultatif)

LISTE DE COMPÉTENCES

Compétences de niveau B1+ du CECRL :

S'exprimer à l'oral en continu

Interagir à l'oral

Comprendre un document écrit

dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat. Voie de l'apprentissage dans un CFA porté par un EPLE, par un GRETA ou par un GIP-FCIP, lorsque la formation se déroule en totalité de ces structures, ou dans un CFA habilité. Formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuel oral

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat. Voie de l'apprentissage dans un CFA non habilité. Formation professionnelle continue en établissement privé. Enseignement à distance. Candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles : Ponctuel oral

Voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité : Ponctuel oral

RNCP37908BC11 — Mobilité (Bloc facultatif)

LISTE DE COMPÉTENCES

Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger

Caractériser le contexte professionnel étranger

Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger

Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France

Se repérer dans un nouvel environnement

Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat. Voie de l'apprentissage dans un CFA porté par un EPLE, par un GRETA ou par un GIP-FCIP, lorsque la formation se déroule en totalité de ces structures, ou dans un CFA habilité. Formation professionnelle continue dans un établissement public : Ponctuel oral

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Il peut exercer dans des entreprises artisanales et commerciales de proximité (boulangerie, pâtisserie...), en grandes et moyennes surfaces (GMS), 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.

TYPE D'EMPLOIS 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.

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5)
Facteurs principaux	Lien formation-emploi, Conditions de travail contraignantes, Intensité d'embauche
Salaire médian (mensuel)	1 730 €

Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (45 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	S0X42 — Boulangers, pâtisseries · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	14 465
Jugés difficiles à recruter	53 %
Emplois saisonniers	17 %
Familles professionnelles (FAP)	S0X42 — Boulangers, pâtisseries

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Le jury est composé :

- 1° De professeurs appartenant à l'enseignement public et, sauf impossibilité, au moins d'un professeur appartenant à l'enseignement privé sous contrat ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage ;
- 2° Et, pour un tiers au moins, de membres de la profession intéressée par le diplôme, choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés.

Si cette proportion n'est pas atteinte en raison de l'absence d'un ou de plusieurs de ses membres, le jury peut néanmoins délibérer valablement.

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	9 953 €
Selon la branche	6 500 € – 10 055 €
Prise en charge	Branches concernées
9 953 €	Valeur par défaut · 208 branches
10 055 €	CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNEFP de la branche des industries de produits alimentaires élaborés
9 251 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
8 500 €	CPNEFP de la branche confiserie, chocolaterie, biscuiterie (détaillants et détaillants - fabricants)
6 500 €	CPNE de l'immobilier

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2028
--	------------

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37908/>

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	39
Organismes gestionnaires (CFA)	28
Organismes formateurs	35
Régions couvertes	10
Départements couverts	24
Organismes certifiés Qualiopi	35
Sessions	de 08/2024 à 08/2030

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	39
Montant total engagé	40 770 €
Coût moyen par dossier	1 045 €
Durée moyenne	15 h
Période	01/2024 – 11/2025
France compétences	90 %
Reste à charge titulaire	6 %
France Travail	3 %
Compte d'engagement citoyen	2 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.