

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire de ce diplôme maîtrise les techniques professionnelles liées aux activités du métier, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation. Il travaille dans le commerce alimentaire artisanal, dans une moyenne ou grande surface ou dans les laboratoires de la grande distribution.

Certifications professionnelles enregistrées au RNCP en correspondance totale :

Code et intitulé de la certification professionnelle reconnue en correspondance
RNCP37908 - boulanger pâtissier

## DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

## MOYENS TECHNIQUES

- SELF
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et/ou tenue professionnelle fournies
- 12 cuisines pédagogiques, 3 laboratoires de pâtisserie
- 2 restaurants d'application, 1 bar
- 1 laboratoire de boulangerie, chocolaterie
- 1 hôtel d'application

## TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

## DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total est de 2 000H

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum

Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien

**CFA Trajectoire - Lycée Hôtelier  
Saint Quentin en Yvelines**

### Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30  
contacts@cfatrajectoire.fr  
www.cfatrajectoire.fr

## BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez contactez notre référente Handicap :  
nadege.anseume@cfatrajectoire.fr  
Tél : 01 88 62 00 30  
Pour + d'information scannez le Code QR



## BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

- RNCP37908BC01** - Technologie et hygiène des transformations et fabrications en boulangerie-pâtisserie
- RNCP37908BC02** - Organisation de la production, réalisation et présentation des fabrications, contrôle et commercialisation en boulangerie-pâtisserie
- RNCP37908BC03** - Management et environnement économique et juridique du secteur de la boulangerie-pâtisserie
- RNCP37908BC04** - Mathématiques
- RNCP37908BC05** - Langue vivante
- RNCP37908BC06** - Français
- RNCP37908BC07** - Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- RNCP37908BC08** - Arts appliqués et cultures artistiques
- RNCP37908BC09** - Education physique et sportive

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel

Alternance entre théorie et pratique

Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

E1 : Épreuve scientifique et technique

E2 : Épreuve de pratique professionnelle professionnelle

E3 : Épreuve de gestion appliquée

E4 : Épreuve de langue vivante

E5 : Épreuve de français, histoire - géographie et éducation civique

E6 : Arts appliqués et cultures artistiques

E7 : Épreuve d'éducation physique et sportive

## POURSUITES D'ÉTUDES

- MC pâtisserie glacerie chocolaterie ;
- BTS dans un autre domaine ;
- ...

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Chef d'équipe ;
- responsable de fabrication ;
- ...

## PRÉ-REQUIS

**Bac en 3 ans :** Avoir 15 ans, avoir fini sa 3ème.

**Bac en 2 ans :** Avoir fini sa seconde ou son CAP.



## POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET

OU  
www.cfatrajectoire.fr



**TAUX DE RÉUSSITE / 2021 : 76,5% / 2022 : 92,5% / 2023 : 84%** pour 25 candidats

Pour nos formations niveau 4 : (BAC PRO concernées) :

Taux d'interruption en cours de formation : 9,7% / taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 10,9%

Taux d'insertion professionnelle BAC PRO après 1 an sortants 2021 : 72% (source DARES 2023)

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>