**Fiche métier BOULANGER PATISSIER**

**À savoir**

Le cœur de métier des boulangers et pâtissiers est la fabrication de produits sucrés et salés. Ils déterminent les quantités nécessaires de matières premières, choisissent les techniques de fabrication adaptées et soignent la présentation des produits. Le diplômé de bac pro 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.

Il peut évoluer rapidement vers des postes de responsable de rayon dans la grande distribution, de responsable de production dans l'industrie agroalimentaire ou devenir artisan indépendant.

**Les admissions**

Ce bac pro se prépare en 3 ans après la classe de 3e . Depuis la rentrée 2019, son accès est modifié. Les élèves entrent désormais en 2de professionnelle métiers de l'alimentation en vue de préparer cette spécialité du bac pro.L'accès est différent pour les élèves en apprentissage qui entrent directement dans cette spécialité de bac pro sans passer par une 2de pro famille de métiers.Les élèves titulaires de certains CAP du même secteur peuvent également le préparer en 2 ans sous certaines conditions.

**Exemples de formations requises**

* [CAP Boulanger](http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/CAP-Boulanger)
* [CAP Pâtissier](http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/CAP-Patissier)

**Exemple de formation requise**

* [Classe de seconde pro Métiers de l'alimentation](http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/Classe-de-seconde-pro-Metiers-de-l-alimentation)

**Les poursuites d'études**

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais une poursuite en mention complémentaire est possible pour se spécialiser. Il est envisageable de poursuivre en brevet professionnel ou en brevet de maîtrise pour s'installer à son compte.

Exemples de formations possibles

BP Boulanger

BM Boulanger

BM Pâtissier confiseur glacier traiteur