

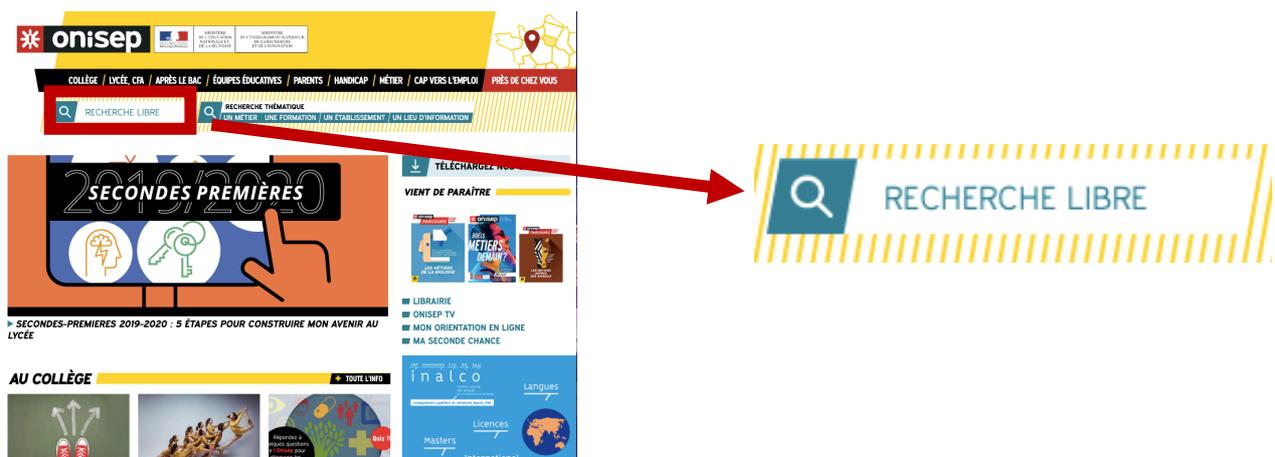
Recherche ONISEP

- Comment faire une recherche sur le site de l'ONISEP ? -

Voici la page d'accueil du site :



Afin de faire une recherche, il suffit de taper ce qu'on veut dans la zone « Recherche Libre »



Par exemple, je veux découvrir le métier de boulanger et savoir quelles études suivre pour faire ce métier.



Le site va vous proposer deux types de résultats

Accueil / Recherche libre

Les 50 premiers résultats trouvés pour BOULANGER

FICHE MÉTIER
boulangier / boulangère

Baquettes, pains spéciaux, brioches, croissants, sandwiches... Le boulanger fabrique et vend une grande variété de pains et viennoiseries. Son savoir-faire est très recherché dans l'artisanat mais aussi dans l'industrie et jusqu'à l'étranger !

FICHE FORMATION
BM Boulanger

commerce, marketing, vente, matières premières, fabrication, industries, grande distribution et petits commerces, agroalimentaire

Fiche Métier : explication du métier + formations possibles

Fiche Formation : explication de la formation + lieux où suivre la formation

Pour commencer, il est intéressant de regarder la « **fiche métier** ».

- Décomposition de la « **Fiche Métier** » -

Accueil / Métier / boulanger / boulangère

Boulangère/ère

+D'INFOS f t i e

Sommaire

Baquettes, pains spéciaux, brioches, croissants, sandwiches... Le boulanger fabrique et vend une grande variété de pains et viennoiseries. Son savoir-faire est très recherché dans l'artisanat mais aussi dans l'industrie et jusqu'à l'étranger !

Salaire débutant
1539€ brut

Témoignage

David, boulanger

PUBLICITÉ
Cliquez-ici ! IESCA
BTS MCO
MANAGEMENT COMMERCIAL OPÉRATIONNEL
Diplômes d'État • en école ou à distance

Il peut y avoir des vidéos explicatives du métiers et/ou des témoignages de professionnels

L'encart « En quoi consiste ce métier » va expliquer le métier et ses missions.

En quoi consiste ce métier ?

Sans boulanger, pas de baguette croustillante ni de pain de campagne traditionnel ou spécial, sans parler des fameuses viennoiseries ! Bref, il faudrait renoncer à tout un art de vivre mis en scène par le boulanger. Pour fabriquer pains et autres douceurs sucrées, ce professionnel suit plusieurs étapes : fabrication, pétrissage et fermentation de la pâte, avant le façonnage des "pâtons" qui passeront au four. Chacune d'entre elles requiert attention et savoir-faire. Le nombre de fournées varie de 3 à 10 par jour. Grâce aux progrès techniques (armoires à fermentation, fours à commandes numériques), le nombre d'heures passées devant le fournil a diminué. Malgré tout, le métier nécessite une bonne forme physique : la journée commence tôt (vers 4 h) et le boulanger travaille debout, dans la chaleur. En contrepartie, les débouchés professionnels sont assurés. Il peut exercer comme salarié en boulangerie artisanale, mais aussi en boulangerie semi-industrielle ou encore en supermarché. Pour s'installer à son compte comme artisan, des compétences en gestion sont nécessaires.

Vous pourrez trouver des formations permettant d'atteindre ce métier. Les formations sont classées par niveau d'étude.

Les formations et les diplômes

Après la 3e
2 ans pour préparer le CAP boulanger (le plus souvent en apprentissage), suivi éventuellement d'une MC (en 1 an) boulangerie spécialisée ou pâtisserie boulangère ou du BP boulanger (2 ans).

3 ans pour préparer le bac professionnel boulanger-pâtissier

■ **CAP ou équivalent**
[CAP Boulanger](#)

■ **CAP ou équivalent + 1 an**
[MC Boulangerie spécialisée](#)
[MC Pâtisserie boulangère](#)

■ **bac ou équivalent**
[Bac pro Boulanger-pâtissier](#)
[BP Boulanger](#)

Maintenant, je veux me renseigner sur une formation. Je peux soit cliquer sur la formation qui m'intéresse sur l'encart « les formations et les diplômes » soit faire une recherche dans l'onglet « Recherche libre » (au tout début de mon document).

- Décomposition de la « Fiche Formation » -



Bac pro Boulanger-pâtissier

Durée de formation : 3 ans

Nature du diplôme : diplôme national ou diplôme d'Etat

Témoignage

[Lire la transcription](#)



Bac pro Boulanger pâtissier

Les baccalauréats professionnels

Les baccalauréats professionnels se préparent en 3 ans après la 3e (2de pro, 1re pro et 1le pro), en lycée professionnel. Ils peuvent aussi se préparer après un CAP ou après une 2de générale et technologique. Il existe plus de 100 spécialités de baccalauréats professionnels dans de nombreux secteurs d'activité. L'enseignement s'appuie sur un métier et intègre des périodes de formation en entreprise. Ce diplôme peut aussi se préparer en apprentissage. Le bac pro prépare à l'entrée dans la vie active, mais permet aussi la poursuite d'études, notamment en BTS.

La voie professionnelle est en cours de rénovation. Les accès et les études dans certains baccalauréats professionnels sont modifiés depuis la rentrée 2019.

[Lire l'article sur le bac professionnel](#)

PUBLICITÉ

Portes ouvertes

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](#)
[CAP Pâtissier](#)

Exemple de formation requise

[Classe de seconde pro Métiers 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](#)

Plus bas sur la page, vous trouverez des métiers accessibles avec cette formation.



Enfin, tout en bas un encart vous proposera tous les lieux proposant cette formation.

Où se former ?

77 établissements Page 1/4

Nom de l'établissement	Ville	Code postal ▲
Maison familiale rurale	Balan	01360
Lycée professionnel Auguste Escoffier	Cagnes-sur-Mer	06801
Institut régional de formation des métiers de l'artisanat - IRFMA de l'Aude	Lézignan-Corbières	11205
Lycée professionnel Raymond Savignac	Villefranche-de-Rouergue	12203
Section d'enseignement professionnel lycée hôtelier	Marseille	13266
Centre interprofessionnel de formation de l'artisanat du Calvados CIFAC	Caen	14077
Section d'enseignement professionnel du lycée François Rabelais	Iffs	14123
Section d'enseignement professionnel du lycée privé Saint-Joseph l'Amandier	Saint-Yrieix-sur-Charente	16710
Lycée Le Castel	Dijon	21000
CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat des Côtes d'Armor - Dinan	Dinan	22103
Lycée professionnel hôtelier la Closerie	Saint-Quay-Portrieux	22410
Lycée professionnel privé Notre-Dame	Saint-Maurice-Saint-Germain	28240
Lycée polyvalent Le Paraclet	Quimper	29018
Lycée et section d'enseignement professionnel Saint-Joseph Saint-Marc - site de Concarneau	Concarneau	29187
CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat du Finistère	Quimper	29196
CFA de la Chambre de commerce et d'industrie métropolitaine Bretagne Ouest	Brest	29801
CFA des Compagnons du Devoir - site de Nîmes	Nîmes	30900
Lycée professionnel Renée Bonnet	Toulouse	31432
Lycée professionnel privé Saint-Michel	Bianquefort	33290
Lycée Georges Frêche (voie professionnelle)	Montpellier	34960

Page 1/4

Localisation

Durée de la formation

Modalité de formation

Hébergement

Statut de l'établissement

Localisation

Durée de la formation

Modalité de formation **Apprentissage** **Temps plein**

Hébergement

Statut de l'établissement

Localisation

Durée de la formation

Modalité de formation **Internat**

Hébergement

Statut de l'établissement

Localisation

Durée de la formation

Modalité de formation **Privé** **Public**

Hébergement

Statut de l'établissement

Si vous sélectionnez un des établissements de formation, vous aurez les informations le concernant (internet, public/privé, modalité de formation, site internet, date des portes ouvertes, etc.)

Bac pro Boulanger-pâtissier - Section d'enseignement professionnel du lycée privé Saint-Joseph l'Amandier (Saint-Yrieix-sur-Charente)

Modalités

Durée : 3 ans
 Scolarité : temps plein

L'établissement VOIR TOUTES LES FORMATIONS DE L'ÉTABLISSEMENT

Code UAI : 0161134W

Adresse

Allée Jean Pierre Gault
 16710 Saint-Yrieix-sur-Charente
 Académie de Poitiers

[calculer l'itinéraire](#)

La journée porte-ouverte précédente a eu lieu le 21/03/2020 [+ de dates et d'infos](#)

Contact

05 45 38 13 02
 ce.0161134w@ac-poitiers.fr
 www.lamandier.fr

Établissements liés

Lycée polyvalent privé Saint-Joseph l'Amandier (Saint-Yrieix-sur-Charente)

Caractéristiques

Établissement privé sous contrat
 Campus des métiers et des qualifications : production culinaire terre-mer et gastronomie

