



**Chambres de Métiers
et de l'Artisanat**

Région Martinique

CENTRE D'AIDE A LA DECISION



FICHE TECHNIQUE

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER

Objectifs :

Etre capable de maîtriser les techniques professionnelles liées aux activités du métier, la fabrication des produits de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation.

Admission :

Etre titulaire d'un CAP Boulanger ou CAP Pâtissier ou avoir un niveau 4^{ème} ou 3^{ème}.

Compétences :

- Savoir organiser et gérer l'approvisionnement, la gestion des stocks, la gestion du personnel, des coûts ;
- Savoir apprécier la qualité des produits, du matériels, des préparations ;
- Savoir réaliser les préparations dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et de l'environnement ;
- Savoir communiquer et commercialiser.

Qualités requises :

- Un esprit créatif
- Un souci d'hygiène et de propreté
- De la vivacité, de la discipline et de l'organisation
- Le goût pour le travail en équipe
- Une résistance physique

Contenu de la formation :

Enseignement Professionnel :

- Travaux en Boulangerie et Pâtisserie
- Technologie
- Sciences, Hygiène
- Prévention – Sante – Environnement
- Gestion
- Droit
- Marketing
- Communication

Enseignement Général :

- Anglais
- Français – Histoire Géographie – Education Civique
- Mathématiques
- Education Physique et Sportive
- Dessin

Nombre d'heures :

- en Centre : 1^{ère} année : 560 h 2^{ème} année : 700 h 3^{ème} année : 595 h

Durée de la formation :

3 ans ou 2 ans

Lieu de la formation :

Université Régionale des Métiers de l'Artisanat – URMA
Quartier Laugier
97215 Rivière-Salée
Tel. 05.96.68.09.14 Fax : 05.96.68.16.21
e-mail : secretariat.cfa@cma-martinique.com

Contacts :

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Martinique – Centre d'Aide à la Décision (CAD)
Quartier Laugier
97215 Rivière-Salée
Tel. 05.96.71.32.22 05.96.68/09/14 Fax : 05.96.71.84.45
e-mail : secretariat.cad@cma-martinique.com