

CONTRAT D'APPRENTISSAGE 3 ANS | 2 ANS

RNCP37908 | NIVEAU 4

## BAC PRO BOULANGER-PÂTISSIER

Avec l'EPMT, formez-vous au Bac Pro Boulanger-Pâtissier en alternance à Paris 17 pour faire de votre passion, votre métier.

### MAÎTRISER L'ENSEMBLE DES ACTIVITÉS DU MÉTIER

#### Le titulaire du Bac Pro Boulangerie - Pâtisserie est qualifié pour :

- Posséder les techniques professionnelles de la boulangerie, pâtisserie et traiteur.
- Assurer la gestion complète, de l'achat des matières premières à la commercialisation.
- Exercer une activité avec autonomie et prise de responsabilités.

### PUBLIC & PRÉREQUIS

#### Pour une formation en 3 ans en apprentissage

Être âgé de **15 ans ET être issu de 3ème** OU  
Être âgé de **16 à 29 ans révolus** (30 ans moins 1 jour)

#### Pour une formation en 2 ans en apprentissage

Être âgé de **16 à 29 ans révolus** (30 ans moins 1 jour) ET  
Être titulaire du **CAP Pâtissier** OU  
Être titulaire du **CAP Boulanger**

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

#### Alternance en classe de seconde

1 semaine à l'EPMT / 2 semaines en entreprise.

#### Alternance en classe de première

2 semaines à l'EPMT / 2 semaines en entreprise.

#### Alternance en classe de terminale

2 semaines à l'EPMT / 2 semaines en entreprise.

#### Volume horaire total

4 821 heures.

#### Volume horaire en entreprise

3 057 à 3 067 heures.

#### Volume horaire en présentiel

1 740 à 1 750 heures.

#### Volume horaire en distanciel

24 heures en FOAD.

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

#### Alternance en classe de première

2 semaines à l'EPMT / 2 semaines en entreprise.

#### Alternance en classe de terminale

2 semaines à l'EPMT / 2 semaines en entreprise.

#### Volume horaire total

3 124 heures.

#### Volume horaire en entreprise

1 806,5 à 1 814,5 heures.

#### Volume horaire en présentiel

1 300 à 1 310 heures.

#### Volume horaire en distanciel

17,5 heures en FOAD.

### À SAVOIR

#### Qui peut signer un contrat d'apprentissage ? Conditions & Exceptions : [www.service-public.fr](http://www.service-public.fr)

L'âge minimum peut être abaissé si le candidat a terminé sa 3ème et qu'il atteint 15 ans au plus tard le 31 décembre.

L'âge maximum peut être repoussé dans certaines conditions : poursuite de formation, situation de handicap ...

**Le programme est ouvert en alternance en formation initiale et en formation continue.**

### QUALITÉS REQUISES

Excellente présentation.

Veille au respect de l'ordre, de la propreté et de l'hygiène.

Bonne culture générale, courtoisie et discrétion.

Sens artistique développé.

Goût pour le travail en équipe.

Vivacité, discipline et organisation.

Résistance physique et nerveuse.

### DÉPOSER SA CANDIDATURE

#### La procédure générale

- Date de clôture : jusqu'à la date limite d'inscription à l'examen selon le certificateur.
- Postuler sur le site de l'EPMT et assister à une séance d'informations.
- Passer un entretien d'admission sur convocation et éventuellement un test de positionnement.

## Les directives supplémentaires pour les candidats sortant de 3eme et atteignant 15 ans après la rentrée

- Signer une promesse d'embauche.
- S'inscrire aussi dans un lycée professionnel.
- Signer une convention autorisant le suivi d'un parcours personnalisé en CFA dès la rentrée. [Circulaire n° 2013-143 du 10-9-2013.](#)

## Les exigences pour suivre la formation initiale dans son intégralité en contrat d'apprentissage

- Le contrat d'apprentissage doit être conclu au plus tard 3 mois après le commencement de la formation.
- Le contrat de professionnalisation doit débuter en même temps que la formation.
- Vous serez accompagné dans vos recherches dès votre admission.

CANDIDATURE@EPMT.FR

**Taux de réussite aux examens session 2025 : 82% de candidats admis**

## LIEU DE FORMATION

### Un campus où il fait bon vivre et se former : EPMT | 17 rue Jacques Ibert - 75017 Paris

- Transports : : M3 Louise Michel | Bus et Tramway T3b Porte de Champerret | RER C Pereire | Transilien L Clichy-Levallois.
- Parking : 10 places disponibles pour les deux roues.
- Accès au public : Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30.
- Planning des cours : Du lundi au vendredi de 7h30 à 18h30.
- Portes Ouvertes : Deux samedis en février et en mars.
- Locaux : Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement pour la mise en conformité.
- Accessibilité : Notre site de formation est accessible au public à mobilité réduite.
- EPMT Home : Un foyer attenant de 80 chambres réservé aux majeurs.
- Jardin pédagogique : Des bacs potagers pour sensibiliser les apprenants à la biodiversité.
- Salle de jeux.

## AGENDA 2026

### Des événements pour concrétiser votre projet

- Séances d'informations : Mercredis 14/01 - 28/01 - 18/02 - 01/04 - 29/04 - 20/05 - 10/06.
- Séances d'entretiens : Mercredis 21/01 - 04/03 - 18/03 - 15/04 - 06/05 - 27/05 - 03/06 - 17/06 - 01/07.
- Journées Portes Ouvertes : Samedis 07/02 et 14/03.
- Forums recrutement : Mercredis 11/02 - 25/03 - 24/06.
- Pré-rentrée : Fin août.
- Rentrée : De septembre à l'échéance d'inscription à l'examen et selon la capacité d'accueil.

## COMPÉTENCES

### Neuf blocs conçus pour maximiser l'insertion professionnelle

- BLOC 1 : Technologie et hygiène des transformations et fabrications en boulangerie-pâtisserie.
- BLOC 2 : Organisation de la production, réalisation et présentation des fabrications, contrôle et commercialisation.
- BLOC 3 : Management et environnement économique et juridique du secteur de la boulangerie-pâtisserie.
- BLOC 4 : Mathématiques.
- BLOC 5 : Langue vivante.
- BLOC 6 : Français.
- BLOC 7 : Histoire-géographie-enseignement moral et civique.
- BLOC 8 : Arts appliqués et cultures artistiques.
- BLOC 9 : Éducation physique et sportive.

## PROGRAMME

### Les enseignements généraux

- Français
- Histoire-Géographie
- Mathématiques
- LV1 obligatoire : Anglais
- LV2 au choix : Espagnol, Italien ou Chinois Mandarin
- Éducation Artistique, Arts Appliqués

### Les enseignements professionnels

- Pratique Professionnelle
- Prévention Santé et Environnement
- Gestion Appliquée
- Technologie Professionnelle et Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement
- Projet chef d'œuvre

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

### Les experts de la formation

- Formateurs techniques : Tous sont d'anciens professionnels des métiers de l'alimentation.
- Responsable pédagogique : Thierry Debus | [t.debus@epmt.fr](mailto:t.debus@epmt.fr)
- Conseiller Principal d'Éducation : Albin Racon | [a.racon@epmt.fr](mailto:a.racon@epmt.fr)
- Référente handicap : Margaux Da Costa | [m.dacosta@epmt.fr](mailto:m.dacosta@epmt.fr)
- Référente mobilité : Florence Heudron | [mobilite@epmt.fr](mailto:mobilite@epmt.fr)
- Service d'aide au placement : [placement@epmt.fr](mailto:placement@epmt.fr)

### Les expériences pour partager et se perfectionner

- Masterclass Marie Stoclet Bardon - Associée fondatrice La Meringaie
- Échanges Paris-Berlin
- Masterclass MOF Mickaël Morieux - Moulins Familiaux

### Les outils de suivi des apprenants

- Outils de suivi de présence : badge, appels en classe et/ou feuilles d'émargement.
- Outils de suivi pédagogique : conseil de classe, progressions pédagogiques et référentiel de formation.

## MOYENS TECHNIQUES

### Des locaux modernes avec un accès Wifi

- 1 salle polyvalente de 360 m<sup>2</sup> : La salle Jean Blat.
- 1 self de 390 m<sup>2</sup> : La Cantine Gourmande.
- 1 bibliothèque de 120 m<sup>2</sup>.
- 1 gymnase de 540 m<sup>2</sup>.
- 25 salles de cours de 15 à 34 places équipées de tableaux interactifs.
- 3 salles informatiques de 31 postes avec imprimante et vidéo-projecteur.
- 1 laboratoire de sciences de 30 postes.
- 11 vestiaires hommes et femmes équipés des casiers individuels.

### Des espaces pédagogiques dédiés

- 1 laboratoire de boulangerie de 14 postes.
- 1 laboratoire de chocolaterie de 18 postes et 1 espace d'exposition.
- 1 laboratoire de pâtisserie de 30 postes et qui sert de centre d'examen.
- 1 laboratoire mixte cuisine et pâtisserie de 15 postes.

### Des outils numériques adaptés

- Salles informatiques : accès personnalisé et sécurisé.
- ENT : emploi du temps, bourse aux offres d'alternance, CV EPMT, carnet électronique ...
- Office 365 : Teams, Word, Excel, Powerpoint, OneDrive ...
- Digital Learning : Moodle, Projet Voltaire, Rise Up, Rapidmooc ...
- Logiciels professionnels : Optims, Hotel Easy, Euresto ...

## MODALITÉS D'EXAMEN

### Des épreuves professionnelles

Toutes les épreuves en ponctuel sont fixées par le calendrier de l'Éducation Nationale.

Toutes les épreuves en CCF sont fixées par le calendrier de l'EPMT.

- Technologie professionnelle :
  - écrite, en classe de première à partir de et en CCF.
  - écrite, en classe de terminale à partir de et en CCF.
- Sciences appliquées : écrite, en classe de première à partir de et en CCF.
- Pratique pro en pâtisserie : pratique, en classe de première à partir de et en CCF.
- Pratique pro en boulangerie : pratique, en classe de terminale à partir de et en CCF.
- Prévention, Santé, Environnement :
  - écrite, en classe première à partir de et en CCF.
  - écrite, en classe de terminale à partir de et en CCF.
- Environnement économique, juridique et management : écrite, en classe de terminale à partir d'avril et en CCF.
- Projet pro : orale (basée sur le dossier réalisé durant la formation), en classe de terminale à partir de mai et en CCF.
- Mathématiques :
  - écrite, en classe de terminale en avril en CCF.
  - écrite, en classe de terminale en mai et en CCF.

### Des épreuves générales

Toutes les épreuves en ponctuel sont fixées par le calendrier de l'Éducation Nationale.

Toutes les épreuves en CCF sont fixées par le calendrier de l'EPMT.

- LV1 :
  - écrite, en classe de terminale à partir d'avril en CCF.

- orale, en classe de terminale à partir d'avril et en CCF.
- Français - Histoire - Géographie -Éducation civique : écrite, en classe de à partir de et en ponctuel.
- Arts appliqués et cultures :
  - écrite, en classe de première à partir d'avril et en CCF.
  - orale, en classe de terminale à partir d'avril en en CCF.
- EPS : sportive, en classe de terminale à partir de janvier et en CCF.
- Épreuves facultatives EF1 UF1 EF2

#### En cas d'absence ou d'échec

- Deuxième session épreuves CCF : avant fin mai, uniquement pour les candidats excusés par un certificat médical.
- Deuxième session épreuves ponctuelles : en septembre, uniquement pour les candidats excusés par un certificat médical.
- Doublement : possible avec bénéfice des notes, uniquement sur accord de la direction pédagogique.

### DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

#### Différents types de postes sont accessibles en fonction de l'évolution et de l'ambition personnelles

- En production : Boulanger ou/et pâtissier ; Préparateur en produits de boulangerie viennoiserie ; Préparateur en produits de pâtisserie confiserie.
- Dans l'encadrement (diplôme + expérience) : Chef de laboratoire ; Responsable de fabrication en collectivité ; Responsable de fabrication en grande distribution ; Chef d'entreprise.

#### Possibilité de poursuivre une carrière à l'étranger.

### FINANCEMENT

#### Selon votre statut, plusieurs dispositifs permettent de financer la formation :

- Pour une formation en apprentissage : la formation est gratuite pour l'apprenti, elle est financée par un contrat.
- Pour une formation continue selon l'article L 6313-1 du Code du travail : 20€/h. (l'ADMT est exonérée de la TVA).
- Prise en charge de l'entreprise : montant sur [www.francecompetences.fr](http://www.francecompetences.fr) - rubrique référentiels.

### FRAIS ADMINISTRATIFS

#### Les frais administratifs sont transférés sur le compte self.

- 65€ pour une formation initiale : remboursable sous conditions.

### FRAIS DE FORMATION (TARIFS 2025)

#### Les tenues, les accessoires

Le pack féminin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste, deux tops noirs et deux twillies or. L'uniforme se porte au choix avec les escarpins (en sus) ou les derbies (en sus). Le pack masculin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste et une chemise blanche. L'uniforme se porte avec la cravate EPMT Morgane Diffusion (en sus) et des chaussures noires de ville. Le trousseau Morgane Diffusion comprend la tenue pro, des chaussures de sécurité, d'autres fournitures et la broderie sur veste obligatoire (logo EPMT, prénom et nom de l'apprenant.)

- Uniforme Prestige : [pack masculin 238€] [pack féminin 247€] [jupe facultative 48,80€] [escarpins 4,5cm 92€] OU [escarpins 4cm 59€] OU [derbies 78,30€] | [Achat en ligne](#) - mot de passe : paris
- Morgane Diffusion : [[trousseau mixte](#) 221,64€] [cravate 20,90€]

#### Le matériel au choix parmi trois prestataires, les manuels

- Matériel [NH&R](#) Bac Pro en 3 ans [mallette + ensemble 265€]
- Matériel [NH&R](#) Bac Pro en 2 ans [complément 50€]
- Matériel [Maison Lejeune](#) [mallette + ensemble 264€]
- [Eurolam](#) [mallette + ensemble 295€ ] | Achat en ligne référence à copier : CA25000218
- Manuels : Vos formateurs vous fourniront les références à la rentrée, conservez ceux que vous possédez déjà.

#### Le transport, la restauration

Transport : Prise en charge des frais de transports publics par l'employeur à hauteur de 50% du forfait.

Restauration: Remboursement par les OPCO en fin d'année scolaire de 3€ par repas consommé à la Cantine Gourmande dans le cadre d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise du secteur privé.

- Régime demi-pensionnaire pour déjeuner tous les jours de présence à l'EPMT : 6,20€ par repas.
- Régime externe pour déjeuner uniquement les jours de TP et occasionnellement les autres jours de présence à l'EPMT : 6,30€ par repas.

***Tous les tarifs sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés.***

***Les frais de formation peuvent être réduits si vous possédez déjà de l'équipement EPMT.***

***Conservez toutes vos factures acquittées, elles vous seront demandées si vous êtes éligible aux différentes aides.***

### POUR SUIVRE SA FORMATION À L'EPMT

[CS Boulangerie spécialisée](#)  
[CS Cuisinier en desserts de restaurant](#)  
[CS Employé traiteur](#)  
[CS Pâtisserie de boutique](#)

