



1, Avenue des cimes
64160 Morlaàs
Tél : 05.59.33.02.51

<https://www.lyceeprofessionnel-morlaas.fr/>
ce.0640042y@ac-bordeaux.fr



BACCAMAURETA PROFESSIONNEL
BOULANGER-PÂTISSIER



LES OBJECTIFS DE FORMATION

Former des professionnels (Boulangers Pâtisseries) qualifiés qui maîtrisent les techniques professionnelles liées à ce métier en entreprise artisanale et commerciale, grande et moyenne surface. Le professionnel occupera un poste à responsabilités.

LA FORMATION EN ENTREPRISE

Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) de 22 semaines sur les 3 années de formation.

RECRUTEMENT

Après une classe de :

- ✓ 3ème Générale
- ✓ 3ème Prépa Pro
- ✓ 2° BAC PRO /Générale/Technologique (passerelle)

Après un CAP (passerelle)

- ✓ Pâtissier
- ✓ PSR
- ✓ Cuisinier
- ✓ Charcutier-Traiteur
- ✓ Boulanger

Le recrutement se déroule uniquement par procédure informatique (AFFELNET) depuis l'établissement d'origine.

LES DEBOUCHES PROFESSIONNELS

- ✓ Pâtisseries.
- ✓ Boulangeries traditionnelles.
- ✓ Grandes et moyennes surfaces.
- ✓ Pâtisseries industrielles.

LES APTITUDES REQUISES

- ✓ Bonne technique gestuelle.
- ✓ Bonne résistance physique.
- ✓ Esprit d'équipe.
- ✓ Créativité.
- ✓ Facultés d'adaptation.
- ✓ Dynamisme.
- ✓ Disponibilité (horaires).
- ✓ Sens pratique.
- ✓ Aptitudes à la mobilité de l'emploi.
- ✓ Cacul mental.

LES « PLUS » AU LYCEE HAUTE-VUE

- ✓ Ouverture d'emploi à l'étranger.
- ✓ Participation à divers concours (MAF, CGM,...)
- ✓ Découverte de nouveaux produits.
- ✓ Plateaux techniques professionnels.

LES ATELIERS

- ✓ 4 Laboratoires de Boulangerie/Pâtisserie.
- ✓ Salles de cours équipées de vidéoprojecteurs
- ✓ Vente des productions des élèves à la boutique « Les Cimes » du lycée.



LES POURSUITES D'ETUDES

- ✓ BTS BIOQualim
- ✓ Mention Complémentaire Pâtisserie.
- ✓ Mention Complémentaire Boulangerie.
- ✓ Mention Complémentaire organisateur de réceptions
- ✓ CAP Chocolatier.