

Pôle Boulangerie Pâtisserie

Baccalauréat Professionnel : BOULANGER - PÂTISSIER



Plus d'informations
sur le site internet



web

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.

LES MATIERES GENERALES ET PROFESSIONNELLES

Enseignements généraux :

12 heures hebdomadaires

Enseignement professionnel :

19 heures hebdomadaires

LA FORMATION EN ENTREPRISE

Période de Formation en Milieu Professionnel (Stage) de 22 semaines sur les 3 années de formation.

RECRUTEMENT

Après une classe de :

- 3ème Générale
- 3ème Prépa Pro

Après un CAP:

- Pâtissier
- APR
- Cuisinier
- Charcutier-Traiteur

Uniquement par procédure informatique (AFFELNET) depuis l'établissement d'origine.

LES DEBOUCHES PROFESSIONNELS

- Pâtisseries Boulangeries traditionnelles,
- Grandes et moyennes surfaces,
- Pâtisseries industrielles,
- Restaurants...

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.

LES PLUS

- PFMP en Europe dans le cadre du programme Erasmus +
- Ouverture d'emploi à l'étranger (la formation française est reconnue dans le monde entier)
- Participation à divers concours
- Découverte de nouveaux produits

LES ATELIERS

- Laboratoires Boulangerie/Pâtisserie
- Vente des productions des élèves à la boutique d'objets confectionnés du lycée « Les Cimes »

LES POURSUITES D'ETUDES

- BTS Agroalimentaire
- BTSA Sciences et Technologie des Aliments
- Mention Complémentaire Pâtisserie
- Mention Complémentaire Boulangerie
- Brevet Professionnel