



Bac Pro Boulanger Pâtissier

ACCES

Après la 3^{ème} enseignement général, 3^{ème} préparatoire aux formations professionnelles

OBJECTIFS DE FORMATION

Le titulaire du baccalauréat professionnel boulanger pâtissier est un professionnel très qualifié qui maîtrise :

- les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, y compris la fabrication de produits traiteurs, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation.
- Il est appelé à exercer une activité avec prise de responsabilités. Il pourra occuper des fonctions d'animation et de gestion au sein d'une entreprise ou d'une unité de production et/ou de commercialisation.

Après une certaine expérience, il doit être capable de créer, reprendre et gérer une entreprise ou une unité de production et/ou de commercialisation.



FORMATION ET EVALUATION EN ENTREPRISE

Durée : 22 semaines sur 3 ans.

DEBOUCHES PROFESSIONNELS ET POURSUITES D'ETUDES

La fonction

Le titulaire du BAC PRO Boulanger-pâtissier intervient dans l'achat des matières premières, la préparation des produits de boulangerie et pâtisserie, la gestion de l'entreprise ou du rayon concerné, la commercialisation et l'animation d'équipe ...

Secteurs d'activité

- . Commerce de proximité (Boulangier-pâtissier)
- . Restauration classique et hôtelière
- . Grande distribution

Poursuite d'étude.

Ce BAC permet également la poursuite d'études dans ce domaine dans le but de se perfectionner ou d'acquérir une seconde compétence (ex : Mention Complémentaire).



ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Gestion – Organisation – Communication
 - Techniques professionnelles et Technologie des matières premières
 - Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel
- Prévention Santé Environnement
- Gestion Appliquée
- Formation Secouriste Sauveteur du Travail



ENSEIGNEMENT GENERAL

- Français
- Mathématiques
- Histoire-géographie
- Langues vivantes : anglais, espagnol
- Education physique et sportive
- Arts Appliqués
- Enseignement Général Lié à la Spécialité
- Ateliers d'Accompagnement Personnalisé



Lycée des métiers
des Arts du goût
et des Services à la
personne

