



Bac Pro Boulanger Pâtissier

DEBOUCHES PROFESSIONNELS ET POURSUITES D'ETUDES

ACCES

Après la 3^{ème} de collège, 3^{ème} préparatoire aux Métiers

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 traiteur, 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.



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.

Elle peut être envisagée pour se perfectionner ou pour acquérir une seconde compétence (ex : Mention Complémentaire).



Contenu de la Formation

Sous Statut Scolaire

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

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

ENSEIGNEMENT GENERAL

- . Français - Histoire-géographie
- . Mathématiques
- . Langues vivantes : anglais, espagnol
- . Education physique et sportive
- . Arts Appliqués

22 semaines de Stage en Entreprise (PFMP) sur les 3 ans

- Entreprises artisanales (Boulangerie-Pâtisserie)
- Grandes et Moyennes surfaces de vente proposant un atelier de boulangerie-Pâtisserie et/ou un terminal de cuisson