

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

BOULANGERIE PATISSERIE

22 semaines de stage



LA FORMATION

- Conception et réalisation de produits alimentaires dans le domaine de la pâtisserie et boulangerie
- Maîtrise des éléments de base des autres métiers de l'alimentation
- Commercialisation des produits
- Gestion de l'exploitation commerciale alimentaire

LE CONTENU DE LA FORMATION

DES ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Français, Histoire Géographie, Éducation à la citoyenneté, LV1 - Anglais, Mathématiques, Arts appliqués et cultures artistiques, Éducation physique et sportive, Accompagnement personnalisé, Enseignements généraux liés à la spécialité

DES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

Sciences appliquées, Prévention Santé Environnement, Environnement économique, juridique et management, Technologie de pâtisserie et de boulangerie, Travaux pratiques

LES QUALITÉS

- Esprit créatif et sens artistique
- Bon niveau en sciences
- Bonne présentation et hygiène irréprochable
- Bonne condition physique et capacité à accepter des horaires de travail décalés

CONDITIONS D'ADMISSION

& DURÉE DE LA FORMATION

- Accessible après la troisième
- Trois années : après une **2nde de détermination Métiers de Alimentation**, spécialisation en 1ère et terminale

DÉBOUCHÉS

- Ouvrier qualifié pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur
- Après expérience professionnelle, évolution possible vers l'animation d'une équipe de travail dans une entreprise ou la création d'une entreprise

POURSUITE D'ÉTUDES

- Mention complémentaire Pâtisserie glacierie chocolaterie confiserie spécialisée
- BM en alternance

