

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGERIE PATISserie

EN INITIAL



ORGANISER

- Préparer les espaces de travail Mettre en
- œuvre les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité Réceptionner - stocker
- Peser, mesurer, quantifier Préparer,
- transformer, fabriquer Présenter et valoriser
- les produits Vendre, facturer, encaisser
- Maintenir en état les postes de travail, les
- matériels, les locaux, les équipements et les
- outillages

CONTRÔLER

- Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation Contrôler la mise
- en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux Contrôler la
- conformité de la production / transformation

COMMUNIQUER – COMMERCIALISER

- Animer une équipe Commercialiser les
- produits, conseiller le client

- **Durée de la formation**
3 ans
- **Périodes en entreprise**
18 semaines/cycle
- **Statut**
Lycéen sous statut scolaire – formation initiale
- **Public accueilli**
Elèves issus de classe de 3ème et/ou réorientation

Retrouvez le site
de notre lycée

Informations

M.Marillat, directeur délégué des formations
vincent.marillat@ac-versailles.fr

Mme Thomas, responsable du bureau des entreprises
christelle.thomas@ac-versailles.fr 06.11.92.86.36

Lycée des Métiers Auguste Escoffier 77 rue de Pierrelaye, Eragny-sur-Oise

