

EN APPRENTISSAGE



- **Durée de la formation**
3 ans dont 18 semaines/an en centre de formation
- **Statut**
Apprenti(e)
- **Public accueilli**
Elèves issus de classe de 3ème et/ou réorientation

Vous trouverez en flashant le QR CODE, le dossier d'inscription pour votre alternance.



BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGERIE PATISSERIE

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

Retrouvez le site
de notre lycée

Informations

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

Mme Belghazi
ufa.escoffier@laposte.net

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

