BACCALAUREAT PROFESSIONNEL BOULANGERIE/PATISSERIE

Objectifs de la formation

Le cœur de métier des boulangers et pâtissiers est la fabrication de produits sucrés et salés. Ils déterminent les quantités nécessaires de matières premières, choisissent les techniques de fabrication adaptées et soignent la présentation des produits. Le diplômé de bac pro peut être autonome dans l'organisation de l'approvisionnement en matières premières et de la production. Il a acquis des savoir-faire en cuisine et sait confectionner des produits traiteurs. Il a également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.

Il peut évoluer rapidement vers des postes de responsable de rayon dans la grande distribution, de responsable de production dans l'industrie agroalimentaire ou devenir artisan indépendant.

Contenu de la formation

Pratique professionnelle
Technologie professionnelle
Co-intervention
Chef d'œuvre
Sciences appliquées/PSE
Gestion
Arts appliqués
Anglais – Espagnol (LV2 obligatoire)
Français/Histoire-Géographie/EMC
Mathématiques
Education Physique et Sportive
Accompagnement personnalisé

Durée de la formation

Trois années scolaires
Tronc commun en seconde avec les Métiers de l'alimentation

Périodes en entreprise

22 semaines minimum de périodes de formation en milieu professionnel sur les trois ans.

Statut

Lycéen sous statut scolaire – formation initiale

Poursuites d'études possibles

La plupart des bacheliers professionnels entrent directement dans la vie active, signe de la très bonne adéquation de ces diplômes aux besoins des employeurs. Mais de plus en plus de bacheliers poursuivent dans le supérieur, principalement en BTS, où des places leur sont réservées.

Il est également possible de se spécialiser en mention complémentaire.

Exemples de formations poursuivies :

- BTS Hôtellerie-restauration option B art culinaire, art de la table et du service (par apprentissage au Lycée Escoffier)
- Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant MCCDR (formation par apprentissage au lycée Escoffier)

Public accueilli

Elèves issus des classes de 3ème.

Capacité d'accueil

24 places

Modalités de recrutement

Demande d'affectation réalisée au collège d'origine ; procédure Affelnet.

Lycée des Métiers de la Gastronomie et des Techniques du Froid
77, rue de Pierrelaye
95610 ERAGNY-SUR-OISE
☎ 01.34.02.40.80 – 🗎 01.34.48.93.25