Bac pro Alimentation

Option Boulangerie -Pâtisserie

Le titulaire du **Bac Pro Alimentation, option Boulangerie-Pâtisserie**, est apte à confectionner des produits sucrés et salés. Il a acquis des compétences en cuisine et des savoirs avancés multiples. Cette formation permet d'apprendre les techniques expertes pour exercer le métier de boulanger ou de pâtissier.

FORMATION EN 3 ANS, SCOLAIRE OU ALTERNANCE

Recrutement

Après la 3ème.
Après une seconde générale ou professionnelle.
Après un CAP du même secteur, sous certaines conditions.

Formation

Domaine général :

- Français, histoire, géographie, EMC.
- Mathématiques, sciences physiques.
- Arts appliquées.
- Anglais.
- EPS.

Domaine professionnel :

- Respect des procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Economie et gestion.
- Sciences appliquées et Prévention santé environnement.
- Mise en condition dans nos locaux pédagogiques.
- Découverte et approfondissement des connaissances grâce à la pratique en cuisine.

Stage

Stage en milieu professionnel obligatoire de 22 semaines étalées sur 5 périodes pendant les 3 ans de formation.

Compétences professionnelles

Déterminer les quantités nécessaires de matières premières, choisir les techniques de fabrication adaptées et soigner la présentation des produits.

Savoir réaliser des cuissons, assembler, décorer, réaliser des finitions spécifiques.

Contrôler la qualité et le respect des normes.

Gérer les compétences de ses collaborateurs et animer la gestion de l'entreprise.

Aptitudes requises

Hygiène corporelle et vestimentaire rigoureuse.
Créativité et vivacité.
Bonne résistance à la station debout.
Sens esthétique.
Excellente organisation.

Poursuite d'études

Mention complémentaire chocolatier, confiseur, glacier, traiteur.

Entrée dans la vie active.
Responsable de rayon dans la grande distribution.
Responsable de production dans l'industrie.
Devenir artisan indépendant.

Inscription

Entretien de l'élève et de la famille. Sur rendez-vous auprès du Directeur, ou auprès de la Directrice Déléguée aux Formations Professionnelles et Technologiques (DDFPT).
Plus d'informationsau 03 22 95 59 58.