

Baccalauréat Professionnel 3 ans

BOULANGERIE - PÂTISSERIE



Objectifs de la formation :

Le titulaire du baccalauréat professionnel Boulangerie-Pâtisserie est amené à exercer des activités au niveau «ouvrier qualifié». Il conçoit, réalise et conduit des préparations culinaires, sa culture technique lui permet d'accéder à la compréhension globale des processus de fabrication et de conception et de prendre en compte les contraintes économiques ainsi que les contraintes de qualité et de productivité de l'entreprise.

Il maîtrise les activités suivantes :

- la transformation et mise en œuvre de matières premières dans le domaine de la **boulangerie**
- la transformation et mise en œuvre de matières premières dans le domaine de la **pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie**
- la maîtrise du gestuel et des matériels
- les codes et la réglementation spécifique aux métiers de l'alimentation



Programme de formation :

Au lycée :

34 heures par semaine, réparties entre l'enseignement général et l'enseignement professionnel

Enseignements généraux :

- Français
- Histoire Géographie
- Mathématiques
- Langue vivante
- Education physique
- Education artistique

Enseignements professionnels :

- Gestion
- Sciences Appliquées
- Technologie
- Travaux pratiques



En entreprise :

22 semaines de formation en entreprise réparties sur les 3 années compléteront l'enseignement dispensé au lycée.

Divers :

Sorties scolaires, sorties culturelles, visite d'entreprise, ... compléteront la formation



LYCEE CHARLES DE FOUCAULD

Lycée Charles de Foucauld

Allée d'Athènes – 67300 SCHILTIGHEIM

Tél : 03 88 18 60 00 - Fax : 03 88 18 60 09