

LE BOULANGER- PÂTISSIER

SAVOIR FAIRE & CRÉATIVITÉ

BAC PRO



LYCEE CHARLES DE FOUCAULD

CFA/UFA - CENTRE DE FORMATION CONTINUE

Allée d'Athènes - 67300 SCHILTIGHEIM

03 88 18 60 00



BAC PRO Boulangerie- Pâtisserie

SAVOIR FAIRE & CRÉATIVITÉ

Objectifs de la formation

Former de futurs artisans capables de concevoir et de réaliser des préparations dans le domaine de la boulangerie et de la pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Pré-requis

Sortir de 3^{ème} générale, 3^{ème} prépa-métiers
Être créatif(ve)

Avoir de la résistance physique

Avoir le sens du détail et le souci de la précision

Avoir le sens de la rigueur et de l'organisation

Durée

3 ans de formation au lycée, 21 semaines de stage en entreprise

3 ans de formation par la voie de l'apprentissage

Evaluations

Contrôle continu, validation en cours de formation. Dossier professionnel

Modalités pédagogiques

Cours théoriques d'enseignement général en présentiel et/ou en distanciel

Travaux pratiques dans les laboratoires de boulangerie et de pâtisserie équipés

Salle informatique, classe mobile et WiFi dans tous les espaces

Poursuite d'études

CAP chocolatier-confiseur, Mention

Complémentaire, BP, BM

Débouchés

Boulangier, pâtissier, traiteur, commerçant en alimentation, opérateur de fabrication de produits alimentaires

Accessibilité aux personnes handicapées

Le lieu de formation étudiera l'adaptation des moyens de prestations pour les personnes en situation de handicap

Accès à la prestation, contacter l'établissement

Modalités d'inscription

Contacteur l'établissement

Rentrée en septembre

Tarifs

Gratuit en contrat d'apprentissage

Prise en charge possible par un OPCO

Pour plus d'informations, contacter l'établissement

PARCOURS

BAC PRO BOULANGER-PÂTISSIER

Terminale professionnelle

1^{re} professionnelle

2^e professionnelle

CAP

2^e année

1^{re} année

Passerelle

VOIE PROFESSIONNELLE

SOUS STATUT SCOLAIRE OU SOUS STATUT D'APPRENTI

CLASSE DE 3^e