

## BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER

### Recrutement :

- 3<sup>ème</sup> de Collège, 3<sup>ème</sup> PREPA-PRO,
- Motivation pour les métiers de l'alimentation.
- Entretien du jeune et de la famille

### FORMATION EN 3 ANS

Le titulaire du baccalauréat professionnel boulanger pâtissier est un professionnel qualifié qui maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, y compris la fabrication de produits traiteur, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation. Il est appelé à exercer une activité avec prise de responsabilités. Il pourra occuper des fonctions d'animation et de gestion au sein d'une entreprise ou d'une unité de production et/ou de commercialisation.

Il occupera des emplois de boulanger, pâtissier dans des :

- Entreprises artisanales et commerciales
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Grossistes, semi grossistes
- Industries agro alimentaires
- Restauration hors foyer
- Traiteur

### Formation :

#### Domaine Général :

- Français, Histoire-Géographie
- Anglais
- Mathématiques
- Arts Appliqués
- Education physique et sportive

#### Domaine Professionnel :

- Technologie professionnelle
- Travaux Pratiques de boulangerie et de pâtisserie
- Gestion Appliquée
- Sciences Appliquées aux équipements
- Prévention, santé environnement.

#### Période de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) :

(22 semaines de PFMP réparties sur les 3 ans.)

- Entreprises sélectionnées par le lycée
- Placement en concertation avec l'équipe pédagogique et adapté à chaque élève.

### Evolution de carrière :

- Après une certaine expérience, il doit être capable de créer, reprendre et gérer une entreprise ou une unité de production et/ou de commercialisation, occuper des emplois de :
  - Responsable de rayon(s), d'unité(s) de production, d'un point de vente...
  - Responsable technique et/ou commercial d'unité(s) de production (grossiste,...)
  - Responsable de production dans les industries agro alimentaires
  - Responsable en restauration hors foyer

### Poursuite d'études :

- Brevet de maîtrise
- BTS Agro-alimentaire

