



BAC PRO

Boulangier Pâtissier

Mettez-vous au service du goût

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ NOTRE-DAME

Château des Vaux

CS90002 Saint-Maurice-Saint-Germain

28240 La Loupe - Tél : 02 37 53 70 56

admissions.notre-dame@apprentis-auteuil.org

<http://chateaudesvaux.apprentis-auteuil.org>





Objectifs

- Déterminer les quantités de matières premières à mettre en oeuvre,
- Choisir les techniques de fabrication adaptées,
- Réaliser des préparations de boulangerie, pâtisserie, traiteur,
- Finaliser la décoration des produits,
- Gérer l'entreprise, animer une équipe et commercialiser les produits.

Qualités requises

- Vous avez le goût de la finition et de l'esthétisme,
- Vous cherchez un métier où vous pouvez fabriquer aussi bien des produits standards que laisser libre cours à votre créativité.

Conditions d'admission

- Au minimum après une 3^e de l'enseignement général ou spécifique,
- Après un CAP Pâtissier ou un CAP Boulanger.

Contenu

Formation d'une durée de 3 ans :

- Alternance de cours théoriques et pratiques dans les ateliers du lycée,
- 16 heures d'enseignement général par semaine,
- 16 heures d'enseignement professionnel par semaine (pratique et théorique),
- 2 heures d'accompagnement personnalisé.

Périodes de formation en entreprise

- 22 semaines sur les 3 années de formation.

Et après ?

- Accès à un brevet de maîtrise de boulanger, brevet de maîtrise supérieur de la pâtisserie,
- Insertion professionnelle,
- Mention complémentaire.

Les admissions sont possibles, tout au long de l'année, selon les places disponibles.

Les élèves peuvent être accueillis au sein de l'internat éducatif et scolaire rattaché à l'établissement.

Des journées portes ouvertes permettent tous les ans de rencontrer jeunes et équipes.

