

Enseignement

Enseignement technologique et professionnel

Travaux pratiques de boulangerie, pâtisserie, traiteur

Technologie professionnelle et générale

Communication

Sciences appliquées

Gestion de l'entreprise

Domaine général

Lettre, histoire et géographie

Langues vivantes

EPS

Mathématiques

Arts appliqués

Education civique, juridique et sociale

Poursuite d'études

Le BAC PRO est un diplôme qui permet de rejoindre la vie active. Néanmoins, les élèves motivés ont la possibilité de se perfectionner en suivant les enseignements de formation ou mention complémentaire. La formation technique doit se continuer durant les années d'activité en suivant des modules de formation continue pour adultes.



Contact :

03 80 76 70 00

0210019g@ac-dijon.fr

www.lyc-lecastel.fr



BAC PRO BP

**Bac Professionnel
Boulangier
Pâtissier**



LYCEE LE CASTEL

Qualités à développer

Le titulaire du BAC PRO Boulanger Pâtissier, après plusieurs années d'expérience professionnelle, conçoit et réalise une production alimentaire dans le respect des normes d'hygiène. Il en assure la présentation, la commercialisation, tout en étant concerné et impliqué par la gestion de l'exploitation.

Le titulaire du BAC PRO est un employé qualifié qui trouvera à s'employer :

En tant qu'ouvrier qualifié en début de carrière (de 1 à 5 ans),
Puis en tant que responsable d'équipe ou de secteur, ou encore gérant de sa propre entreprise.

Formation

Des cours d'enseignement professionnel théorique et pratique permettent aux jeunes d'acquérir et d'améliorer leurs connaissances dans l'utilisation des techniques de base traditionnelles en boulangerie et pâtisserie. Ces enseignements alternent avec des cours d'enseignement général qui complètent la formation professionnelle.

Des périodes de formation en milieu professionnel viennent bien sûr renforcer les différents enseignements théoriques. La durée des semaines de stage sur le cycle de formation sera de 22 semaines sur les 3 ans de formation.

Débouchés professionnels

De nombreuses opportunités s'offrent aux jeunes sortant à ce niveau de formation, mais on observe de grandes différences de réussite selon le profil personnel, les qualités et l'investissement de chacun.

Exemples de débouchés :
Artisan Boulanger pâtissier,
Boulanger pâtissier en hôtellerie restauration,
Adjoint puis chef de rayon, dans les métiers de la distribution,
Commercial, chargé de clientèle, dans les métiers de la boulangerie pâtisserie,
Gérant de sa propre entreprise...

