



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE



Ministère de l'Éducation Nationale
et de la Recherche

BAC PROFESSIONNEL BOULANGERIE PATISSERIE

SI TA PASSION, C'EST DE METTRE LA MAIN À LA
PÂTE... ALORS VIENS NOUS RETROUVER !



LYCEE « LE CASTEL » - Ecole Hôtelière
22 Rue Daubenton – BP 1515 – 21033 DIJON CEDEX

Tél : 03 80 76 70 30

Artisan en boutique ou activité en hôtellerie restauration, en grande distribution, commercial dans les métiers de la boulangerie pâtisserie, gérant d'une entreprise....
Ces métiers vous attirent, vous aimez travailler avec vos mains, vous aimez la précision et vous avez un côté « artiste »...

Alors n'hésitez pas, le BAC PRO est fait pour vous !

3 années de formation pour développer les compétences nécessaires à la conception, à la réalisation d'une production de boulangerie-pâtisserie, ceci dans le respect des normes et réglementations liées à l'hygiène.

Pour compléter la formation à l'Ecole Hôtelière, **22 semaines en entreprise.**

APRES LE BAC PRO, accès possible sur une mention complémentaire

Qu'apprend on en BAC PROFESSIONNEL BOULANGERIE PATISSERIE ?

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL Environ 15 H hebdomadaires (indicatifs)	ENSEIGNEMENT GENERAL Environ 15 H hebdomadaires (indicatifs)
TP EN BOULANGERIE PATISSERIE TECHNOLOGIE SCIENCES APPLIQUEES COMMUNICATION GESTION	LETTRE, HISTOIRE, GEOGRAPHIE LANGUE VIVANTE MATHEMATIQUES PSE ARTS APPLIQUES EPS

*Quelques mots clés :
créativité, dextérité,
exigence,
envie de faire plaisir...*



LYCEE « LE CASTEL »

Ecole Hôtelière

22 Rue Daubenton

BP 1515 – 21033 DIJON CEDEX

Tél : 03 80 76 70 30

**BAC PROFESSIONNEL
BOULANGERIE PATISSERIE**