



**Baccalauréat professionnel
BOULANGERIE
PATISSERIE**



FORMATION EN 3 ANS
Dont 22 semaines de stage en entreprise

Vous aimez le travail en équipe et si votre passion, c'est de mettre la main à la pâte... alors venez nous rejoindre !

**Savoirs- être
et aptitudes**

Rigueur, présentation,
Satisfaction à faire plaisir

Envie et curiosité,
Créativité et dextérité,
Respect des règles et
consignes

Mobilité et adaptabilité

**Débouchés
professionnels**

Artisan en boutique
Pâtissier en hôtellerie,
en grande distribution,
Commercial dans les
métiers de la
boulangerie pâtisserie,
gérant d'une entreprise

**Poursuite
d'études**

Brevet de Maîtrise pâtissier
BM chocolatier
BM boulanger
CAP chocolatier
CAP glacier
Mentions et formations
complémentaires



Les déroulés de carrière en
France et à l'étranger, sont
liés à la personnalité et
aux envies de chacun.

**CONTENUS
DE LA
FORMATION**

De l'aide et un
accompagnement à
l'orientation sont
dispensés durant la classe
de seconde afin d'affiner
le projet d'orientation de
l'élève.

Le choix d'une seconde
professionnelle n'engage
pas l'élève de façon
irréversible dans cette
filière, des passerelles
étant facilitées pour
rejoindre d'autres
parcours.

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL
Environ 15 H hebdomadaires

PRATIQUE BOULANGERIE - PATISSERIE
CHEF D'ŒUVRE (en 1^{ère} et Terminale)
TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE
COMMUNICATION ORGANISATION
SCIENCES APPLIQUEES
GESTION
CO-INTERVENTION avec français et maths

ENSEIGNEMENT GENERAL
Environ 15 H hebdomadaires

AIDE/ACCOMPAGNEMENT A L'ORIENTATION
LETTRE HISTOIRE GEOGRAPHIE
LANGUES VIVANTES
MATHEMATIQUES
PSE
ARTS APPLIQUES
EPS