

BAC PRO BOULANGER - PÂTISSIER

Statut scolaire

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Responsable Boulangerie-Pâtisserie

- Commerce traditionnel ou point de vente
- Grandes et moyennes surfaces
- Industrie agro-alimentaire

COMPÉTENCES ACQUISES

- ✓ Maîtrise des processus et techniques de stockage, de fabrication et de présentation
- ✓ Respect des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et sécurité au travail et d'environnement
- ✓ Respect des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et sécurité au travail et d'environnement

CONTENU DE LA FORMATION

SCOLAIRE

60% d'enseignement professionnel

(Technologie, Sciences appliquées, Gestion appliquée, TP de boulangerie, PSE, SST)

40 % d'enseignement général

(Fr, Maths, Anglais, Espagnol H-Géo, EPS, Arts appliqués)



Boutique
pédagogique



20 semaines
en entreprise
(sur les 3 ans.)