

QUELLES SONT LES CONDITIONS D'ADMISSION ?

Après une 3^{ème} Générale ou, une 3^{ème} Prépa Métiers, intégration de la 2^{nde} bac pro Métiers de l'Alimentation.

Après une 2^{nde} Générale et Technologique dans le cadre d'un dispositif "passerelle", intégration de la 1^{ère} bac pro.



QUELS SONT LES DÉBOUCHÉS ?

Accès directement à la vie active .

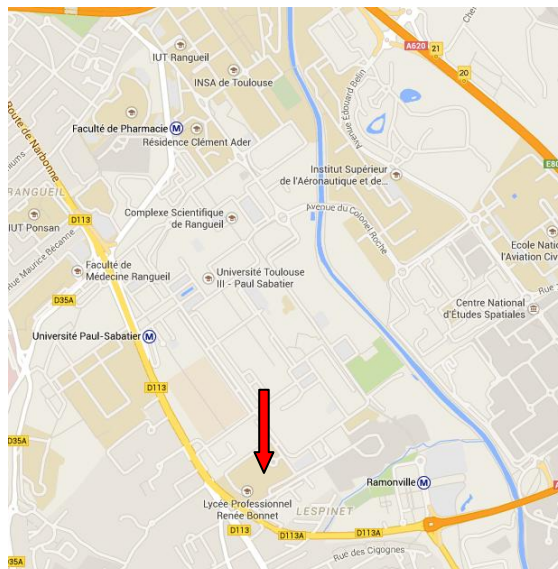
Dans une unité de production ou une boulangerie pâtisserie.

Poursuites d'études.

Exemples de formations:

- Brevet Professionnel boulanger.
- Brevet de Maîtrise boulanger.
- Brevet de Maîtrise pâtissier confiseur glacier traiteur.
- Mention Complémentaire chocolatier confiseur.
- Mention Complémentaire glacier.
- Mention Complémentaire boulanger, ...

COMMENT ACCÉDER AU LYCÉE ?



Lat : 43.554969

Long : 1.468043



Réseau Bus.

Lignes 56, 81, 82, 112 : arrêt Clotasses.

Lignes 34, 44, 78, 115 : arrêt

Université Paul Sabatier.

Lignes 27, 37, 79, 88, 111, 112, TAD 119,

L6 : arrêt Ramonville.

Réseau Métro.

Métro ligne B : arrêt Université Paul Sabatier.

Métro ligne B : arrêt Ramonville.

Réseau Téléo : Arrêt Université Paul Sabatier



Lycée professionnel Renée Bonnet
Toulouse

BAC PRO
ALIMENTATION
Boulangier - Pâtissier



Lycée Professionnel
Renée Bonnet

1 allée du Lt LAFAY - BP 44374 – 31432 Toulouse Cedex 4

<http://renee-bonnet.entmip.fr>

Mél : 0310054r@ac-toulouse.fr

Tél. : 05 62 88 91 11

EN QUOI CONSISTE LE MÉTIER DE BOULANGER PATISSIER?

Le boulanger pâtissier peut occuper des fonctions d'animation, de gestion au sein d'une entreprise ou d'une unité de production et de commercialisation.

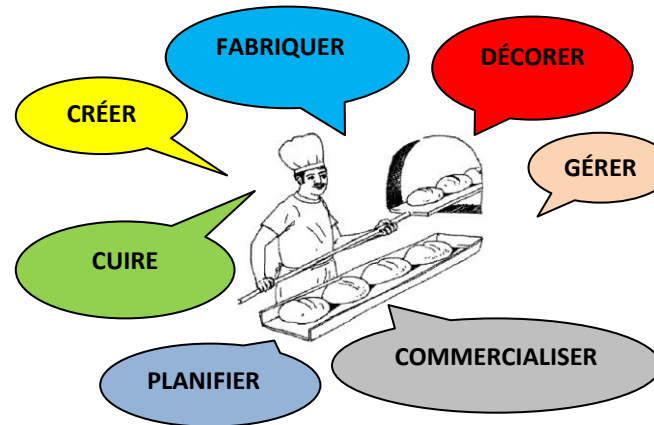
Il fabrique et commercialise des pains, des viennoiseries, des pâtisseries ou entremets, des sandwiches.

QUELS SONT LES DOMAINES D'ACTIVITÉS ?

- La gestion d'exploitation : chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente.
- La production artisanale, ou en moyenne et grande surface.
- L'industrie agro-alimentaire



QUELLES SONT LES PRINCIPALES MISSIONS DU BOULANGER PATISSIER?



Professionnel très qualifié, le boulanger pâtissier occupera des fonctions de production, d'animation et de gestion dans une unité de fabrication. Il pourra s'investir dans une démarche qualité

QUELLES SONT LES QUALITÉS ATTENDUES D'UN BOULANGER PATISSIER?

Supporter un rythme de travail rapide.

Avoir une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires : la journée d'un boulanger pâtissier commence souvent dans la nuit. Il travaille le samedi, le dimanche matin et les jours fériés.

QUEL EST LE CONTENU DE LA FORMATION ?

La formation se déroule en **3 ans**.

Enseignements professionnels (y compris la co-intervention)

- 15 heures de cours hebdomadaires.

Enseignements généraux

- 12 heures de cours hebdomadaires (Mathématiques, Lettres Histoire, Langues, Arts Appliqués, EPS,)

Consolidation ou accompagnement au choix d'orientation et accompagnement personnalisé

- 3 heures de cours hebdomadaires

Période de Formation en Milieu Professionnel

- Les élèves effectuent **22 semaines** en entreprise (PFMP) sur les trois ans.

