

BAC PROFESSIONNEL BOULANGER-PÂTISSIER

Pré requis

Après une 3^{ème} générale ou plus (seconde, première).
Possibilité d'intégrer la classe de 1^{ère} après l'obtention d'un CAP Pâtissier ou Boulanger.
Etude du dossier de candidature et entretien

Objectifs de la formation

Maîtrise des technologies professionnelles liées aux diverses activités du métier de boulanger pâtissier y compris la fabrication de produit traiteur, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation.

Organisation des cours

Durée : 3 ans

Alternance : 2 semaines CFA / 2 semaines entreprise

Statut : Contrat d'Apprentissage

Enseignements

Technologie et pratique professionnelle en laboratoire : 45% pâtisserie, 45% boulangerie, 10% traiteur, Sciences Appliquées, Prévention Santé et Environnement, Environnement Economique et Juridique, Communication et Commercialisation, Français, Mathématiques, Histoire-Géographie, Anglais, Projet professionnel, Art appliqué, EPS.

Examen

• Epreuves en Contrôle en Cours de Formation

- Pratique
- Technologie / SA
- Mathématiques
- EEJ et Dossier professionnel
- Langue vivante
- Arts appliqués
- EPS

• Epreuves en ponctuel

- Français
- Histoire-Géographie
- PSE



Débouchés professionnels

Cette formation permet de travailler à un poste de :

- responsable d'unité de production, de rayons, d'un point de vente
- responsable technique et/ou commercial d'unité de production
- responsable de production dans les industries agro alimentaire
- avec expérience, chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente

Poursuite de formation en BTM, en BM Traiteur Organisateur de Réception



Centre Européen des Professions Culinaires

19 rue Goubet – 75019 PARIS

Tél : 01 42 39 19 64

www.ceproc.com

www.facebook.com/CeprocParisFrance

Janvier 2019