

LVE 1 : Anglais, Espagnol

LVE 2 : Anglais, Espagnol, Portugais, Occitan

Section Européenne PORTUGAIS

Objectifs de la formation

Former un professionnel qualifié et immédiatement opérationnel dans les diverses activités liées au métier : fabrication de pains, de viennoiseries, de pâtisserie, mais aussi de produits traiteur (sandwiches, quiches, tartes salées, ...).

Le diplômé du bac professionnel « Boulangerie-Pâtisserie » peut être autonome dans l'organisation de l'approvisionnement en matières premières et de la production. Il a acquis des savoir-faire en cuisine, et a également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.

Contenu de la formation

La formation se compose de :

- **45% matières générales :**
Mathématiques, français, histoire-géographie, une langue vivante, EPS, ..., mais aussi de
- **55% matières professionnelles et spécifiques à ce diplôme :**
Culture et techniques professionnelles, sciences appliquées, arts appliqués, environnement économique et juridique, management, ...
- **6 semaines de stage en entreprise en classe de seconde,**
8 semaines en classe de Première
8 semaines en classe de Terminale.

Conditions d'admission

Ce bac professionnel se prépare en trois ans après la classe de troisième. Les élèves de seconde (GT ou Pro) et les titulaires d'un diplôme au minimum de niveau V (CAP, BEP) peuvent postuler sur places vacantes pour une entrée en première.

Pour tout renseignement sur les procédures, s'adresser au C.I.O. de son secteur.



Et après ? Débouchés et poursuite d'études

Les titulaires du Bac Pro Boulanger-pâtissier peuvent devenir Boulanger, Pâtissier, Préparateur en produits boulangerie viennoiserie ou Préparateur en produits de pâtisserie confiserie. De nombreux diplômés de Bac Pro choisissent toutefois de poursuivre leurs études. Si c'est votre cas, plusieurs possibilités s'offrent à vous :

► Spécialisation en suivant une Mention Complémentaire : Traiteur, Accueil-Réception, Dessert de restaurant, Glaceries, Chocolaterie, Confiserie ...

► Avec un bon dossier et une motivation solide, poursuite d'études en BTS agroalimentaire, BTM (Brevet Technique des Métiers)