

Objectifs de formation

- Conception et réalisation de produits alimentaires dans le domaine de la pâtisserie et boulangerie
- maîtrise des éléments de base des autres métiers de l'alimentation
- commercialisation des produits
- gestion de l'exploitation commerciale alimentaire

Qualités nécessaires

- Esprit créatif et sens artistique
- Bon niveau en sciences
- Bonne présentation et hygiène irréprochable
- Bonne condition physique et capacité à accepter des horaires de travail décalés

Conditions d'admission et durée de la formation

- 3 années (seconde, première professionnelle et terminale baccalauréat professionnel)
- Accessible après la troisième

Contenu de la formation en 1^{ère} année

Enseignement général (14 50 en moyenne)

- Français
- Histoire Géographie
- E.C.J.S
- LV1 Anglais
- LV2 Italien
- Mathématiques
- Cultures artistiques - arts appliqués
- Éducation physique et sportive
- Accompagnement personnalisé

Enseignement professionnel (17 h)

- Sciences appliquées
- gestion de l'entreprise
- Technologie de la pâtisserie boulangerie
- Travaux pratiques
- Prévention Santé Environnement
- Enseignements généraux liés à la spécialité

Règlement d'examen

		Épreuve	Coeff.	Durée	Mode
Domaine général	E 1	Technologie	1,5	2 : 00	Écrit
	E 1	Sciences appliquées	1,5	2 : 00	Écrit
	E 1	Techniques de fabrication	4	6 : 30	Écrit et pratique
	E 2	Techniques de gestion, environnement économique et juridique	3	3 : 00	Écrit
	E 2	Mathématiques	1	1 : 00	Écrit
	E 3	Épreuve prenant en compte la formation en milieu professionnel	7		CCF (*)
Domaine professionnel	E 4	Anglais	2	2 : 00	Écrit
	E 5	Français	3	2 : 30	Écrit
	E 5	Histoire - géographie	2	2 : 00	Écrit
	E 6	Éducation artistique arts appliqués	1		CCF (*)
	E 7	Éducation physique et sportive	1		CCF (*)
Fac	EF 1	Langue vivante		0 : 20	Oral

(*) Contrôle en cours de formation

Période de formation en entreprise

6 semaines en seconde
8 semaines en première
8 semaines en terminale

Débouchés

- Ouvrier qualifié pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur
- Après expérience professionnelle, évolution possible vers l'animation d'une équipe de travail dans une entreprise ou la création d'une entreprise

Suites d'études possible

- Mention complémentaire
- BTM en alternance

Capacité d'accueil

1 division (24 élèves)



web