



Objectifs de la formation en 3 ans

Former des professionnels (Boulangers-Pâtisseries) qualifiés qui maîtrisent les techniques professionnelles liées à ce métier en entreprise artisanale et commerciale, grande et moyenne surface.

Il s'occupera d'une activité avec une prise de responsabilité

Recrutement : Uniquement par procédure informatique (AFFELNET) depuis l'établissement d'ORIGINE :

Après une classe de 3^o générale ou 3^oMDP6

Après un CAP : Pâtissier, APR, Cuisinier, Charcutier-Traiteur

Certification Intermédiaire

En classe de 1^{ère}, les élèves passent soit un **CAP BOULANGER**, soit un **CAP PÂTISSIER**

Poursuite d'étude au niveau III

BTS Agroalimentaire

Horaires disciplinaires

Enseignements généraux : 13,5 heures hebdomadaires

Enseignements professionnels : 16,5 heures hebdomadaires

BAC PRO – FORMATION INITIALE

Disciplines et activités	
Enseignements généraux	Français
	Histoire - Géographie
	Éducation à la santé
	Mathématiques
	Langue Vivante 1 et 2 (anglais ou espagnol)
	Arts appliqués – cultures artistiques
	Éducation Physique et Sportive
Enseignement professionnel	Enseignements professionnels
	Prévention – santé – environnement
	Français et/ou mathématiques et/ou langue vivante et/ou arts appliqués
Accompagnement personnalisé	



Durée du cycle : 84 semaines auxquelles s'ajoutent une Période de Formation en Milieu Professionnel (stage) de 22 semaines

Emplois dans les secteurs suivants

Pâtisseries traditionnelles, grandes et moyennes surfaces, pâtisseries industrielles

Organisation pratique

Logement à l'internat possible, « Coup d'pouce » du Conseil Régional d'Aquitaine en 1^{ère} année de formation (mi-septembre), Bourses Nationales (à demander avant la fin de la 3^{ème}) et Départementales (aide au transport), Fonds Social Lycéen....

Fournisseurs sur place le jour de l'inscription (début Juillet) pour l'acquisition de l'équipement professionnel..

