

BOULANGER PÂTISSIER



Faire grandir les talents



Le **Bac Pro Boulanger Pâtissier** forme en trois ans, des professionnels qualifiés en charge de la fabrication, en choisissant les techniques adaptées pour les produits sucrés ou salés. Ils sont capables de préparer tout de A à Z, de la phase du choix et de l'achat des matières premières à la confection de leurs produits tout en soignant leur esthétique jusqu'à leur commercialisation.

Amener à occuper diverses responsabilités, ces professionnels pourront travailler dans divers secteurs d'activités tels que l'hôtellerie-restauration, la grande distribution où ils seront en charge de l'animation, la gestion, la production et la commercialisation des produits mais ils pourront également, avec de l'expérience, gérer leur propre établissement avec une équipe à charge.

OBJECTIFS DE LA FORMATION ?

Former de futurs artisans capables de concevoir et de réaliser des préparations dans le domaine de la boulangerie et de la pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

QUEL CONTENU ?

Enseignement général (15 h/semaine) :

- Français
- Mathématiques
- Histoire/géographie
- Langue vivante
- Éducation physique et sportive
- Arts appliqués

Enseignement professionnel (15 h/semaine) :

- Gestion
- Organisation
- Communication
- Matières premières
- Techniques professionnelles
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel
- Prévention, Santé, Environnement
- **22 semaines de stage** étalées sur 5 périodes pendant les 3 ans de formation. Ces périodes permettent aux jeunes de découvrir des milieux professionnels très variés (l'entreprise artisanale en boulangerie, en pâtisserie, la grande distribution, la restauration...).

LE SACRÉ-CŒUR ?

L'école hôtelière Sacré-Cœur se situe dans un cadre idéal et privilégié propice à l'épanouissement de chacun :

Des établissements pédagogiques ouverts au public, dont un hôtel (8 chambres de 2 à 4 étoiles) et deux restaurants (restaurant gastronomique et brasserie), permettent aux élèves qui les font fonctionner de travailler régulièrement en situation réelle. Cette structure, assure non seulement un environnement au plus proche des exigences de la profession mais également l'utilisation d'un équipement professionnel performant.

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Sortir de 3^e générale, 3^e prépa-métiers. La formation se prépare en deux ans pour les titulaires d'un CAP ou d'un BEP du même secteur (ex. : CAP Pâtissier) ainsi que pour les élèves sortant de terminale, voire de première.

POUR RÉUSSIR DANS LA FORMATION ?

Être dynamique, avoir le sens des relations humaines. Bonne résistance à la station debout prolongée, bonne tolérance de l'organisme aux produits utilisés. Sens artistique, goût du travail bien fait, créatif, minutie. Hygiène corporelle irréprochable. Assiduité & ponctualité.

POURSUITE D'ÉTUDES ?

Brevet professionnel (BP) boulanger.
Brevet de maîtrise (BM) boulanger.
Brevet de maîtrise (BM) pâtissier confiseur glacier traiteur.

DÉBOUCHÉS ?

Boulangier, Pâtissier, Traiteur.
Responsable de rayon, d'unité de production, d'un point de vente.
Responsable technique et/ou commercial d'unité de production.
Responsable de production dans les industries agro-alimentaires.
Responsable en restauration hors foyer.
Chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente.

INSCRIPTION ?

Directement à l'école hôtelière Sacré Cœur :
43 avenue de la gare 48200 Saint Chély d'Apcher
Par téléphone ou sur notre site interne :
04.66.31.00.99 - www.ensemble-sacre-coeur.fr