

Description du métier

Le cœur de métier des boulangers et pâtisseries est **la fabrication de produits sucrés et salés**.

Ils déterminent les quantités nécessaires de matières premières, choisissent les techniques de fabrication adaptées et soignent la présentation des produits. Le/la diplômé(e) de Bac Pro peut **être autonome** dans l'organisation de l'approvisionnement en matières premières et de la production. Il/elle a acquis **des savoir-faire en cuisine et sait confectionner des produits traiteurs** (fabrication des pains, des pâtes, des petits fours, des crèmes sauces et coulis, du chocolat de couverture, des produits traiteurs...). Il/elle sait réaliser des cuissons, assembler, décorer, réaliser des finitions. Il/elle a également des compétences en **gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe**.

Notre établissement

Situé en Normandie dans la banlieue de **Rouen**, première et seule ville française reconnue **«Ville créative» par l'Unesco dans le domaine de la gastronomie**, notre établissement se veut respectueux des traditions de l'excellence à la française. Le lycée s'attache à dispenser **des formations de grande qualité qui misent sur l'innovation éducative**, en initial, apprentissage ou formation continue, dans les Métiers de Bouche et du Secteur Hôtelier pour former les collaborateurs de demain, recherchés par les professionnels.

Nous contacter

Tél : 02 32 12 55 00
Mail : 0763237f@ac-normandie.fr

Nous rendre visite :
41 Route de Duclair – 76380 Canteleu



Site Internet :
georgesbaptiste.fr

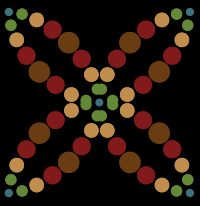


Georges Baptiste

LE GOÛT DE L'EXCELLENCE

BAC PRO Boulangier Pâtissier



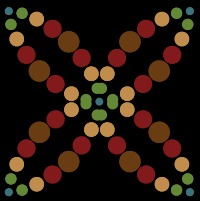


Conditions d'accès

Elève sortant de 3e Générale ou 3e Prépa-Métiers pour une entrée en 2nde professionnelle Métiers de l'Alimentation.

Durée de la formation

3 ans dont 22 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel.



Activités proposées

- Identifier les besoins de l'exploitation
- Mettre en adéquation quantitative et qualitative entre le bon de livraison et les produits livrés
- Ranger et stocker les produits dans les lieux appropriés
- Respecter la réglementation en vigueur
- Mettre en place conformément à la fiche technique et approvisionnement
- Respecter fiche technique et consignes (hygiène, sécurité, méthode, résultat)
- Respecter la commande et la qualité du produit réalisé (aspect, régularité, goût)
- Stocker et présenter les produits
- Utiliser les matériels et produits appropriés

Exemple de métiers

- Boulanger
- Pâtissier
- Commerçant en alimentation
- Responsable de rayon dans la grande distribution
- Opérateur de fabrication de produits alimentaires
- Responsable de production dans l'industrie agroalimentaire

Poursuite d'études

- MC Boulangerie Spécialisée
- MC Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie Spécialisées
- BTS Management en Hôtellerie Restauration option B : Management des unités de production