

# BOULANGERIE /PÂTISSERIE

BAC PRO/Baccalauréat professionnel



## DÉFINITION DU MÉTIER ?

Le métier de boulanger/pâtissier consiste à confectionner les produits de pâtisserie (les tartes, les viennoiseries, les entremets, les gâteaux individuels) et de boulangerie (les pains courants, spéciaux et de tradition).

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le boulanger/pâtissier peut travailler dans l'artisanat, la grande distribution, l'hôtellerie-restauration, l'événementiel (Traiteur) en France et à l'étranger.



Lycée des Métiers  
de Bouche et  
d'Hôtellerie  
**CHATEAU des  
COUDRAIES**

# BOULANGERIE/PÂTISSERIE

BAC PRO

## FORMATION DESCRIPTION

Nature du diplôme : Baccalauréat professionnel

Durée de la formation : Trois années scolaires

Niveau terminal d'études : Niveau IV

## OBJECTIFS

- o Réaliser différents entremets
- o Confectionner des pâtisseries classiques individuelles
- o Fabriquer des viennoiseries
- o Façonner les différentes formes de pain
- o Produire et cuire les différents pains
- o Développer des produits traiteurs
- o Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité

## MATIÈRES moyenne hebdomadaire par an

- o Arts appliqués : 1h
- o EPS : 3h
- o Gestion : 2h
- o Langue(s) : 1h30
- o Lettres/histoire-Géo-EMC : entre 4 et 6h
- o Maths/sciences : 2h
- o Sciences appliqués/PSE : 3h30
  
- o Travaux pratiques : 11h
- o Techno : 2h
- o Accompagnement personnalisé : 1h

**PFMP**  
Période de Formation  
en Milieu Professionnel

**22 semaines** de stage en  
entreprise sur **3 ans**



## PERSPECTIVES SCOLAIRES

À la suite du Bac Pro il est possible de poursuivre ses études (en BTS ou en mention complémentaire chocolaterie 1 an au sein du lycée Château des Coudraies par exemple)

