

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CFA ASPECT AQUITAINE
ASPECT AQUITAINE
05.56.15.83.40
contact@aspect-aquitaine.fr

Accès à la formation**Publics visés :**

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarisé(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

Pour une entrée en 1ère Bac Pro : avoir effectué une 2nde Bac Pro Métiers de l'Alimentation en statut scolaire ou être titulaire d'un CAP Boulanger ou Pâtissier Pour une entrée en Terminale Bac Pro : avoir effectué une 1ère Bac Pro Boulanger Pâtissier en statut scolaire ou sous le statut apprenti Sous statut contrat d'apprentissage, nécessité d'obtenir un contrat d'apprentissage auprès d'une entreprise, accompagnement à la recherche possible par notre établissement. Renseignements sur le statut d'apprenti sur le site : www.aspect-aquitaine.fr

Prérequis pédagogiques :

Niveau scolaire et autonomie satisfaisants + information des familles et entretien préalable avec la coordinatrice apprentissage

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

La formation s'organise autour de 4 fonctions : La gestion d'exploitation • Gestion des matières premières et consommables • Gestion des moyens techniques • Gestion des moyens financiers • Gestion des ressources humaines • Création – reprise d'entreprise, développement d'activités La production • Organisation de la production • Transformation – fabrication La démarche Qualité • Formalisation de la démarche qualité (sanitaire, santé et sécurité au travail, organoleptique, nutritionnelle, environnementale, marchande) La communication et commercialisation Les qualités requises pour les acteurs de ce secteur sont : - Bonne résistance physique, - Disponibilité, persévérance, respect, - Qualités d'organisation, méthodique, - Créatif, sens de l'esthétique, - Le goût du travail d'équipe, sens des responsabilités, - Adaptabilité aux exigences de l'entreprise aux horaires décalés, - Sens du service.

Contenu et modalités d'organisation

- Boulangerie & Pâtisserie Technologie et Pratique - Prévention, Santé, Environnement - Sciences Appliquées - Gestion Appliquée - Mathématiques - Anglais - Français HGEMC - Arts Appliqués - EPS

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Validation(s) Visée(s)

Bac pro boulanger pâtissier - Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

Et après ?**Suite de parcours**

- Mentions Complémentaires du domaine en apprentissage - Brevet Professionnel ou Brevet de Maîtrise du domaine en apprentissage

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00277660	du 01/09/2022 au 07/07/2023	BLANQUEFORT (33)	LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE SAINT- MICHEL		Non éligible	
00277370	du 01/09/2022 au 05/07/2024	BLANQUEFORT (33)	LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE SAINT- MICHEL		Non éligible	

00337667

du 01/09/2023 au
07/07/2024

Blanquefort (33)

LYCEE
PROFESSIONNEL
PRIVE SAINT-
MICHEL

Non
éligible



00337661

du 01/09/2023 au
07/07/2025

Blanquefort (33)

LYCEE
PROFESSIONNEL
PRIVE SAINT-
MICHEL

Non
éligible



00414993

du 01/09/2024 au
30/06/2027

Blanquefort (33)

LYCEE
PROFESSIONNEL
PRIVE SAINT-
MICHEL

Non
éligible



00537610

du 01/09/2025 au
30/06/2027

Blanquefort (33)

LYCEE
PROFESSIONNEL
PRIVE SAINT-
MICHEL

Non
éligible

