

Bac pro boulanger-pâtissier

Financement



Formation professionnelle initiale
Sous statut scolaire lycée / supérieur

Organisme responsable et contact

LP HAUTE-VUE
05.59.33.02.51

Accès à la formation

Publics visés :

Elève sous statut scolaire

Sélection :

Dossier

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

-

Prérequis pédagogiques :

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Ce bac pro forme des professionnels polyvalents en boulangerie et pâtisserie et capables de prendre rapidement des responsabilités. Au cours de leur formation, ils apprennent à organiser la production de pains, viennoiseries, entremets, desserts... Ils se familiarisent avec les matières premières et les techniques de préparation et de cuisson. Ils sont formés également aux bases de la cuisine et de l'activité traiteur (quiches, pains surprises, canapés...). Les sciences appliquées leur permettent de s'initier à la nutrition, à la toxicologie alimentaire et à la qualité. Les enseignements en droit, économie et gestion les préparent à la gestion d'un point de vente (stocks, commandes, etc.) et à l'animation d'équipe.

Contenu et modalités d'organisation

<http://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/a096.html>

Commentaires sur la durée hebdomadaire

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Mixte

Commentaires sur la parcours personnalisable

Validation(s) Visée(s)

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

Et après ?

Suite de parcours

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00603366	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Morlaàs (64)	LP HAUTE-VUE		Non éligible	