

## Boulangier pâtissier

### 2<sup>de</sup> Pro métiers de l'alimentation

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 diplômé de bac pro peut être autonome dans l'organisation de l'approvisionnement en matières premières et de la production.

Il a acquis des savoir-faire en cuisine et sait confectionner des produits traiteurs.

Il a également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.

Il peut évoluer rapidement vers des postes de responsable de rayon dans la grande distribution, de responsable de production dans l'industrie agroalimentaire ou devenir artisan indépendant

#### Débouchés :

Il est appelé à exercer une activité avec prise de responsabilités. Il pourra occuper des fonctions d'animation et de gestion au sein d'une entreprise ou d'une unité de production et / ou de commercialisation. Après une certaine expérience, il doit être capable de créer, reprendre et gérer une entreprise ou une unité de production et/ou de commercialisation

#### Métiers accessibles :

- Boulanger(ère)
- Opérateur(trice) de fabrication de produits alimentaires
- Pâtissier(ière)

#### Qualités requises :

- bonne résistance physique
- hygiène et propreté
- organisation
- disponibilité
- adresse manuelle

#### Programme

Grille horaire	2 <sup>de</sup>	1 <sup>ère</sup>	Tle
Enseignement professionnel	330	266	260
Enseignements Pro. et français en co-intervention	30	28	13
Ens. pro. et mathématiques-sciences en co-intervention	30	14	13
Réalisation d'un chef d'œuvre		56	52
Prévention santé environnement	30	28	26
Economie Gestion ou économie droit (selon spécialité)	30	28	26
Français, hist-géo et enseignement moral et civique	105	84	78
Mathématiques	45	56	39
Langue vivante A	60	56	52
Sciences physique et chimique ou langue vivante B	45	42	39
Arts appliqués et culture artistique	30	28	26
Education physique et sportive	75	70	65
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	90	84	91
Période de formation en milieu professionnel (semaine)	4 à 6	6 à 8	8

## Enseignements professionnels

### ➔ 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

### ➔ Production:

Organisation de la production; Transformation-fabrication

### ➔ Qualité: Démarche qualité

### ➔ Communication et commercialisation

## Stages

22 semaines de périodes de formation en milieu professionnel sont prévues sur les trois années du cycle.

## Examen

Épreuves	Coef.
E1 : Epreuve technologique scientifique	4
E2 : Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	
Sous-épreuve E21: Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	9
Sous-épreuve E22: Prévention Santé Environnement	1
E3 : Epreuve de gestion appliquée	
Sous-épreuve E31 : Environnement juridique économique et management	2
Sous-épreuve E32 : Projet professionnel	2
Sous-épreuve E33 : Mathématiques	1
E4 : Epreuve de langue vivante étrangère	2
E5 : Epreuve de Français, Histoire-Géographie et enseignement moral	
Sous-épreuve E51 : Français	2.5
Sous-épreuve E52 : Histoire-Géographie et enseignement moral	2.5
E6 : Epreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1
E7 : Epreuve d'éducation physique et sportive	1
Epreuves facultatives	
EF1 : Langue vivante étrangère	Pts>10
EF2	Pts>10

## Poursuites d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier, une poursuite d'études est envisageable. Par exemple :

- Mention complémentaire (M C) Boulangerie spécialisée
- Brevet professionnel (BP) Boulanger

## Où se former dans la région ?

- En lycée public

**Marseille 8è** – Section professionnelle du lycée hôtelier

**Toulon (83)**- Lycée Anne Sophie Pic

**Cagne sur mer (06)**- LP Auguste Escoffier

- En apprentissage

**Marseille 14è** – Corot formation

**N'hésitez pas à rencontrer un Psychologue de l'Education Nationale**