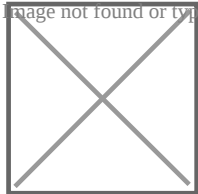


BAC PRO BOULANGER PÂTISSIER

à Blois du 01/09/2025 au 30/06/2028

Image not found or type unknown

Financé par



Formation initiale

Blois

Tél : 02 54 51 51 54

Mail : ce.0410899e@ac-orleans-tours.fr

CONDITIONS D'ADMISSION

Pré-requis :

-

Niveau de sortie :

Niveau 4 (Bac général, pro ou techno, BP)

Contenu et programme

Objectifs :

Le coeur 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 (fabrication des pains, des pâtes, des petits fours, des crèmes sauces et coulis, du chocolat de couverture, des produits traiteurs). Il sait réaliser des cuissons, assembler, décorer, réaliser des finitions. 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.

Programme :

Enseignements professionnels

- *Secteur professionnel* : secteur d'activité, vocabulaire, qualité, normes et labels.
- *Production* : produits et ingrédients en boulangerie et pâtisserie, préparation, fermentation et cuisson des pains et des viennoiseries, montage, décor et garnissage des pâtisseries, élaboration de produits traiteur (pizzas, toasts, tartes salées...), conservation.
- *Sciences appliquées* : propriétés physico-chimiques et nutritionnelles des aliments (additifs...), nutrition, règles d'hygiène et de sécurité alimentaires à respecter, contrôle de la qualité.
- *Économie, droit et gestion* : recherche d'un emploi, création d'une entreprise, commercialisation, organisation du travail et gestion du personnel.

Sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 années du bac pro. Il fabrique des pains, viennoiseries, desserts et produits traiteur sous le contrôle de son tuteur. Ainsi, il acquiert le savoir-faire et la dextérité d'un professionnel.

Informations pratiques

Organisme responsable :

[Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme](#) - Blois

Publics :

- Public de la formation initiale

Financement :

- Formation scolaire : public

Numéro de session : 561632S / Référence GIP : 17413

Mise à jour le 03/10/2024