



expérience professionnelle, s'installer à son compte.

## **Programme :**

**Monde de la pâtisserie** : histoire et évolution de la pâtisserie, fonctionnement d'une pâtisserie, esthétique : comment personnaliser un dessert.

**Technologie professionnelle** : l'élève étudie les matières premières (farine, oeufs, produits sucrés, fruits, etc.), leur stockage et leur utilisation en pâtisserie. Il apprend les techniques de fabrication des pâtes et des crèmes ainsi que leur cuisson. Il fabrique les sauces, les coulis et les décors des desserts et entremets qu'il crée.

**Sciences appliquées** : il sait différencier les constituants des aliments et leurs qualités nutritionnelles ainsi que les règles d'hygiène alimentaire et de sécurité des locaux.

**Connaissance de l'entreprise** et de son environnement économique, juridique et commercial : initiation à la gestion commerciale et comptable, à la législation du travail et aux institutions ainsi que les relations professionnelles.

La formation des élèves de LP comprend un stage de 16 semaines en entreprise.

## **Informations pratiques**

### **Organisme responsable :**

[Lycée privé professionnel Notre-Dame](#) - Saint-Maurice-Saint-Germain

### **Publics :**

- Public de la formation initiale

### **Financement :**

- Formation scolaire : privé

Numéro de session : 561981S / Référence GIP : 2951

Mise à jour le 03/10/2024