

« Où que tu ailles
vas-y avec ton cœur »

Bac Pro Boulangier Pâtissier

3 ans

Le titulaire du Bac Pro BP est un professionnel qualifié qui intervient de la fabrication à la commercialisation des produits en passant par la transformation des matières premières et le conditionnement. Il réalise du pain, des viennoiseries, des pâtisseries et des produits traiteurs.

st Jean 23
LYCÉE PROFESSIONNEL ET HÔTELIER



Route du Mont Mou
BP 32 - 98890 Païta
Nouvelle-Calédonie
Tél. : 35.31.28 / Fax : 35.42.14
accueil.lp.jean23@ddec.nc
<https://jean23.ddec.nc/>





QUELS SONT LES CONTENUS DE LA FORMATION ?

- Fabriquer et cuire différents types de pains
- Confectionner des pâtisseries, entremets et viennoiseries
- Choisir les techniques de fabrication adaptées et soigner la présentation des produits
- Acquérir des savoir-faire en cuisine et confectionner des produits traiteurs
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité du poste de travail
- Organiser l'approvisionnement en matières premières et la production
- Maîtriser les techniques de commercialisation et de vente
- Assimiler des compétences en gestion de l'entreprise et dans l'animation d'équipe

QUELLES SONT LES APTITUDES À DÉVELOPPER DURANT CETTE FORMATION ?

- Goût pour le travail manuel, sens artistique et créativité
- Dynamisme et rapidité
- Sens de l'organisation et du travail en équipe
- Avoir une tenue et une hygiène corporelle parfaites
- Respect des règles de sécurité
- Faire preuve d'adaptabilité (travail matinal)
- Bonne résistance physique

QUELLE EST LA DURÉE DES PÉRIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE ?

- 6 semaines la 1^{ère} année
- 8 semaines la 2^{ème} année
- 8 semaines la 3^{ème} année

QUEL EST LE DIPLÔME INTERMÉDIAIRE PRÉPARÉ ?

- CAP Boulanger **ou** CAP Pâtissier

QUELLES SONT LES POURSUITES D'ÉTUDES ENVISAGEABLES ?

- Mention Complémentaire Pâtisserie boulangère
- Brevet Professionnel Boulanger
- Brevet de Maîtrise Boulanger
- Brevet de Maîtrise Pâtissier confiseur glacier traiteur
- Mise à niveau Hôtellerie-Restauration (MAN HR)
- BTSA Sciences et technologies des aliments option produits céréaliers

QUELS SONT LES MÉTIERS QUE JE POURRAIS EXERCER AVEC CE DIPLÔME ?

- Boulanger / Boulangère
- Pâtissier / Pâtissière
- Opérateur / Opératrice de fabrication de produits alimentaires

DANS QUEL TYPE D'ENTREPRISE JE POURRAIS TRAVAILLER ?

- Boulangeries-pâtisseries artisanales
- Grande distribution (supermarchés)
- Traiteurs
- Hôtels
- Ta propre entreprise

QUELS SONT LES PLUS DE LA FORMATION À ST JEAN 23 ?

- Visites pédagogiques et rencontres avec des acteurs de la filière.
- Production du pain pour nos restaurants d'application et de produits traiteur pour des cocktails.
- Concours interne de pâtisserie et boulangerie par équipe.
- Suivi personnalisé dans la formation afin d'atteindre l'excellence.
- Partenariat avec plus de 30 entreprises pour les stages et jobs d'été



Pour plus de renseignements, consultez le site du lycée :
<https://jean23.ddec.nc/>