



**QUELLES SONT LES CONDITIONS D'ACCÈS À CETTE FORMATION?** 

· Être titulaire (ou avoir le niveau) Bac Pro Boulangerie-Pâtisserie ou Cuisine ou Bac Techno STHR

- Et/ou être titulaire d'un CAP Pâtisserie ou Boulangerie
- Et/ou avoir validé la MAN Hôtellerie-Restauration
- Et/ou avoir moins de 25 ans et une expérience professionnelle de 3 ans dans le domaine de la boulangerie-pâtisserie ou de la cuisine

#### **QUELS SONT LES CONTENUS DE LA FORMATION?**

- Maîtriser les procédés et techniques de fabrication, de décor, de présentation et de commercialisation des produits de viennoiseries et de snacking sucré et salé
- · Connaître les produits et évaluer la qualité des matières premières
- Déterminer les quantités nécessaires et assurer l'approvisionnement
- · Contrôler la qualité des stocks et de la production
- Assurer la promotion et la vente, communiquer sur les caractéristiques des produits
- · Utiliser les locaux, le matériel et les équipements de façon appropriée
- Maîtriser les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels
- · Connaître les entreprises du secteur

### **OUELLES SONT LES APTITUDES À DÉVELOPPER DURANT CETTE FORMATION?**

- · Goût pour le travail manuel, sens artistique et créativité
- · Dynamisme et rapidité
- · Sens de l'organisation, de la communication et du travail en équipe
- · Sens du commerce et du service à la clientèle
- Avoir une tenue et un comportement adaptés aux règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels
- · Faire preuve d'adaptabilité (horaires décalés)
- · Bonne résistance physique

## QUELLE EST LA DURÉE DES PÉRIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE?

· 15 semaines sur l'année

### **QUELLES SONT LES POURSUITES D'ÉTUDES ENVISAGEABLES?**

· BTS Management en Hôtellerie Restauration option B Management d'Unité de Production Culinaire si tu es titulaire d'un Bac Pro (voir conditions d'accès)

• BAC Pro Boulangerie-Pâtisserie si tu es titulaire d'un CAP Pâtisserie ou Boulangerie

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

· Ouvrier de production en viennoiseries et en snacking sucré et salé

#### DANS QUEL TYPE D'ENTREPRISE JE POURRAIS TRAVAILLER?

- · Boulangerie Pâtisserie
- · Restaurants hôteliers
- Food trucks
- · Tables d'hôtes
- · Snacks de proximité
- Toute entreprise justifiant d'un laboratoire de fabrication des produits de viennoiseries et de snacking sucré et salé

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