



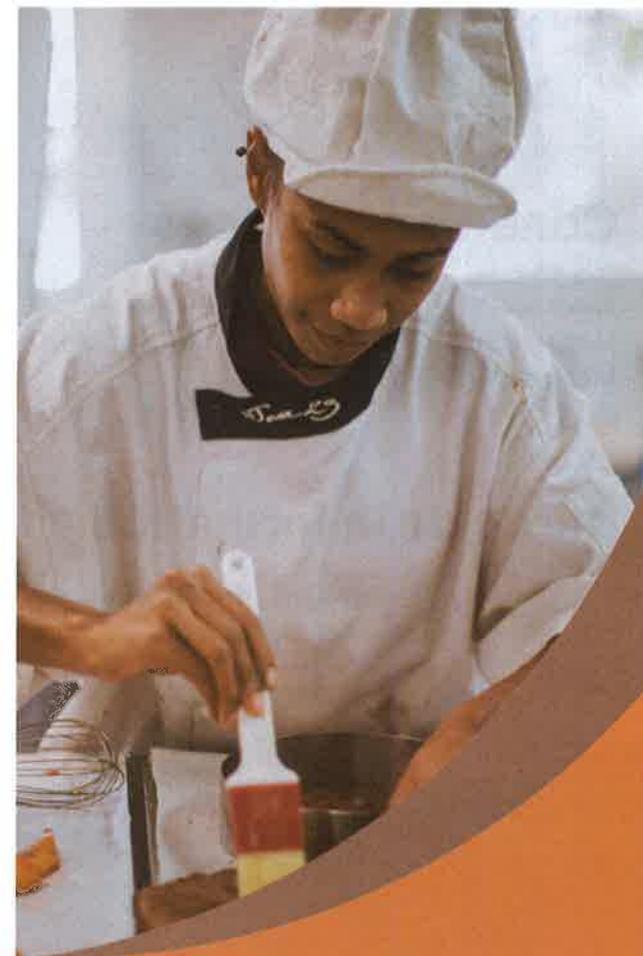
Notre établissement

Situé route du Mont-Mou à Païta, le Lycée Professionnel et Hôtelier Saint Jean 23 est implanté dans un cadre verdoyant.

Le lycée dispense des formations dans les Métiers de Bouche et du Secteur Hôtelier, les métiers du secteur Sanitaire et Social ainsi que dans le domaine industriel.

Nous mettons en avant la pédagogie de projet au travers de la réalisation de nombreux événements adaptés à chaque formation.

Tous les élèves portent la tenue uniformisée de l'établissement.



Description du métier

Le cœur de métier des boulangers et pâtisseries est la **fabrication de produits sucrés et salés**. Ils/elles déterminent les quantités nécessaires de matières premières, choisissent les techniques de fabrication adaptées et soignent la présentation des produits.

Ils/elles peuvent **être autonomes** dans l'organisation de l'approvisionnement en matières premières et de la production.

Ils/elles ont acquis des **savoirs-faire en cuisine et savent confectionner des produits traiteurs**.

Ils/elles ont également des compétences en **gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe**.

Nous Contacter

☎ 35.31.28

✉ sec.lp.jean23@ddec.nc

🌐 <https://jean23.ddec.nc>

📍 Route du Mont-Mou
BP 32 - 98890 Païta

📌 Lycée Professionnel et Hôtelier
Saint Jean 23

🎵 LP Saint Jean 23

BAC PRO Boulangier Pâtissier

St Jean 23
LYCÉE PROFESSIONNEL ET HÔTELIER

"Où que tu ailles, vas-y avec ton cœur"

Conditions d'accès

Élève sortant de 3e générale ou de 3e Prépa-Métiers pour une entrée en **2nde BAC PRO Métiers de l'Alimentation**.

Durée de la formation

3 ans dont 22 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel.



Contenus de la formation

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

Aptitudes à développer durant la 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 et d'hygiène
- Faire preuve d'adaptabilité (travail matinal)
- Bonne résistance physique



Exemples de métiers

- Boulanger / Boulangère
- Pâtissier / Pâtissière
- Opérateur/ Opératrice de fabrication de produits alimentaires
- Responsable de rayon dans la grande distribution



Exemples d'entreprises

- Boulangerie-pâtisserie artisanale
- Grande distribution (supermarché)
- Traiteur
- Grand groupe hôtelier



Tenue Professionnelle

La tenue professionnelle est fournie par le lycée. Elle est facturée à la famille.

Les productions des élèves de BAC PRO BP au LPH St Jean 23 sont vendues sur place et à l'extérieur de l'établissement.

