

# SECONDE PROFESSIONNELLE MÉTIERS DE L'ALIMENTATION (BOULANGERIE - PÂTISSERIE)

Baccalauréat Professionnel (BAC PRO) - 3 ans



## OBJECTIFS



- Réaliser différents entremets
- Confectionner des pâtisseries classiques individuelles
- Réaliser des petits fours secs et gâteaux de voyage
- Fabriquer des viennoiseries
- Façonner les différentes formes de pain
- Produire et cuire les différents pains
- Développer des produits traiteurs
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le boulanger/pâtissier peut travailler dans l'artisanat, la grande distribution, l'hôtellerie-restauration, l'événementiel (Traiteur) en France et à l'étranger.

Ce BAC Professionnel débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en CAP Chocolaterie Confiserie

## QUALITÉS PROFESSIONNELLES

