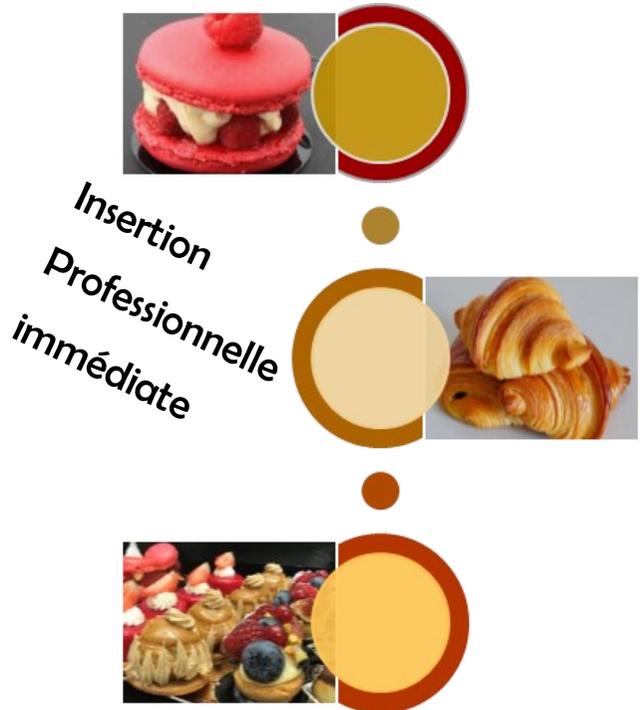
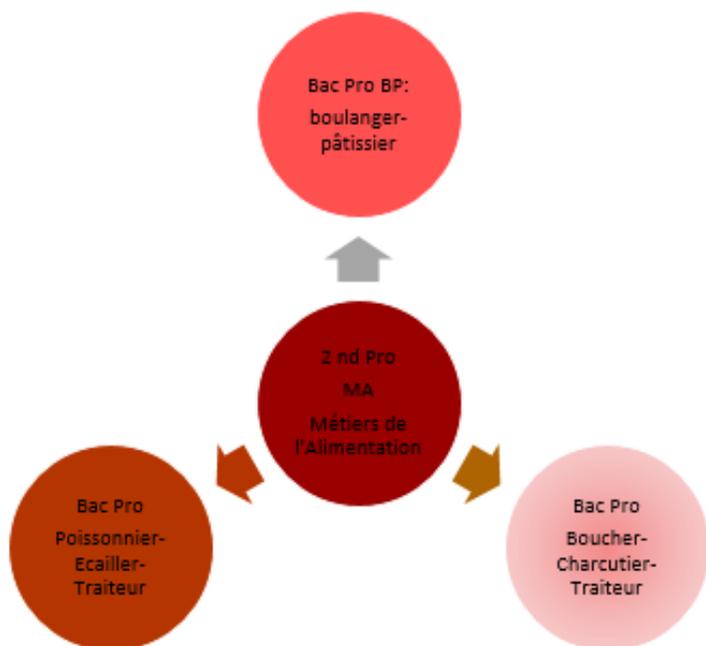


FAMILLE DE METIERS



Quatre élèves de la section Boulanger-Pâtissier ont participé à l'émission « Talents de Martinique » et l'une d'elle l'a remporté ce concours.



Poursuite d'études envisageable

- BP Boulanger
- BM boulanger

Lycée des métiers de la mer et des activités de port

Cité scolaire, Boulevard Allègre

97290 Le Marin– Martinique

Email: ce.9720468b@ac-martinique.fr

Tel: +596 596 74 91 57

<http://site.ac-martinique.fr/lpraymondneris/>

Baccalauréat Professionnel Boulanger-Pâtissier



Le choix de la réussite !

Un métier

Une passion



Débouchés professionnels

Le cœur de métier des boulangers et pâtisseries est la fabrication de produits sucrés et salés. Ils déterminent les quantités nécessaires de matières premières, choisissent les techniques de fabrication adaptées et soignent la présentation des produits. Le diplômé de bac pro peut être autonome dans l'organisation de l'approvisionnement en matières premières et de la production. Il a acquis des savoir-faire en cuisine et sait confectionner des produits traiteurs (fabrication des pains, des pâtes, des petits fours, des crèmes sauces et coulis, du chocolat de couverture, des produits traiteurs...). Il sait réaliser des cuissons, assembler, décorer, réaliser des finitions. Il a également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.

Il peut évoluer rapidement vers des postes de responsable de rayon dans la grande distribution, de responsable de production dans l'industrie agroalimentaire ou devenir artisan indépendant.

3 années de formation



MA: Métiers de l'alimentation

Enseignement général 15h

Anglais

Français

Histoire Géographie EMC

Sciences physiques et chimiques

Mathématiques

Arts Appliqués

EPS

Enseignement Professionnel 15h

Gestion

Prévention Santé Environnement

Activités professionnelles

22 Semaines de Période de Formation en Milieu Professionnel **obligatoires**