

LP Raymond Nérès
Cité scolaire,
Boulevard Allègre
97290 Le Marin — MARTINIQUE
Tél: 0596.74.91.57
Fax: 0596.74.02.41
Ce.9720468b@ac-martinique.fr
<http://site.ac-martinique.fr/lpraymondneris/>



BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

Boulangier Pâtissier (BP)



*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 : 2nd Pro - 1ère Pro - Tle Pro

Enseignement général ≈ 16h

Anglais

Français

Histoire Géographie EMC

Mathématiques

Arts Appliqués

EPS

Enseignement Professionnel ≈ 16h

Gestion

Prévention santé environnement

Sciences Appliquées

Activités professionnelles

16 semaines de Périodes de Formations en Milieu Professionnel
+ Projet professionnel 120h **Obligatoires**

Diplôme intermédiaire:
CAP Boulanger ou Pâtissier
Validé à la fin de la 1ère Pro

Et après le BAC ?

Poursuite d'études en-
visageable
en BTS

Insertion
professionnelle
immédiate

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS.