

**INTITULE DE LA FORMATION : BACCALAUREAT PROFESSIONNEL
BOULANGER PATISSIER en mixité**

Métiers Visés, débouchés :	<p>Le titulaire du baccalauréat professionnel boulanger pâtissier est un professionnel très qualifié qui maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, y compris la fabrication de produits traiteur, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation. Il est appelé à exercer une activité avec prise de responsabilités. Il pourra occuper des fonctions d'animation et de gestion au sein d'une entreprise ou d'une unité de production et/ou de commercialisation.</p> <p>Les emplois qu'il pourra occuper à terme sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de rayon(s), d'unité(s) de production, d'un point de vente... - Responsable technique et/ou commercial d'unité(s) de production (grossiste ...) - Responsable de production dans les industries agro-alimentaires - Responsable en restauration hors foyer - Chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente <p>Il évoluera au sein des secteurs suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entreprises artisanales et commerciales - Grandes et moyennes surfaces (GMS) - Grossistes, semi-grossistes - Industries agro-alimentaires - Restauration hors foyer - Traiteur
Objectifs de la formation :	<p>La formation s'organise autour de 4 fonctions :</p> <p>La gestion d'exploitation</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Gestion des matières premières et consommables</i> • <i>Gestion des moyens techniques</i> • <i>Gestion des moyens financiers</i> • <i>Gestion des ressources humaines</i> • <i>Création – reprise d'entreprise, développement d'activités</i> <p>La production</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Organisation de la production</i> • <i>Transformation – fabrication</i> <p>La démarche Qualité</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Formalisation de la démarche qualité (sanitaire, santé et sécurité au travail, organoleptique, nutritionnelle, environnementale, marchande)</i> <p>La communication et commercialisation</p> <p>Les qualités requises pour les acteurs de ce secteur sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bonne résistance physique, - Disponibilité, persévérance, respect, - Qualités d'organisation, méthodique, - Créatif, sens de l'esthétique, - Le goût du travail d'équipe, sens des responsabilités,

	<ul style="list-style-type: none"> - Adaptabilité aux exigences de l'entreprise aux horaires décalés, - Sens du service.
Condition d'Admission, modalités et délais d'accès, prérequis :	<p>Conditions : Pour une entrée en 1ère Bac Pro : avoir effectué une 2nde Bac Pro Métiers de l'Alimentation en statut scolaire Pour une entrée en terminale Bac Pro : avoir effectué une 1ère Bac Pro Boulanger Pâtissier en statut scolaire ou sous le statut apprenti</p> <p>Prérequis : niveau scolaire et autonomie satisfaisants + information des familles et entretien préalable avec la coordinatrice apprentissage</p> <p>Modalités d'admission : Admission après validation du conseil de classe du semestre 2 de la 2^{nde} Bac Pro ou de 1^{ère} Bac Pro et accord de la coordinatrice apprentissage.</p> <p>Délai d'accès : Inscription au minimum 1 semaine avant le début de l'année scolaire. Entrée en formation dès le début de la formation selon le planning d'alternance, la signature du contrat d'apprentissage devant avoir lieu au plus tard 3 mois après le début de la formation pour un contrat de 12 ou 24 mois.</p>
Organisation de la formation (dont durée)	<p>Sur 1 an :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 675 heures de formation en centre de formation, soit 19 semaines • 970 heures en entreprise
Contenu pédagogique (dont méthodes mobilisées et modalités d'évaluation) :	<p>Méthodes mobilisées : Formation en présentiel Utilisation de solutions numériques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ipad • Solutions et Applications Apple Education • Applications Office 365 <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evaluations formatives périodiques • Evaluation certificative du Bac Pro en ponctuel
Poursuite de formation :	Mentions Complémentaires du domaine en apprentissage Brevet Professionnel ou Brevet de Maîtrise du domaine en apprentissage
Statut de la formation	Apprentissage uniquement
Nos spécificités :	<ul style="list-style-type: none"> • Plateau technique performant • Tablette numérique et espaces collaboratifs à disposition • Formation en présentiel de préférence mais en distanciel possible si nécessaire en raison des conditions sanitaires • Foyer Jeunes travailleurs à proximité
Examen :	<p>EN PONCTUEL</p> <p>E1 - Épreuve technologique et scientifique - écrit 3 h - coefficient 4 E2 - Épreuve de pratique professionnelle : écrit, pratique et oral 10 heures – coefficient 9 E22 - Prévention, Santé, Environnement : écrit 2h - coefficient 1 E 3 - Gestion appliquée + math – écrit et oral – 4 heures - coefficient 5 E.4 - Langue vivante - oral 20mn – coefficient 2 E.5 - Épreuve de Français – Histoire Géographie EMC - écrit 2X2,5 - coefficient 5 E.6 - Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques - écrit 1h30 coefficient 1 E.7 - Épreuve d'éducation physique et sportive – pratique- coefficient 1</p>
Tarifs	Coût de la formation entièrement prise en charge par l'OPCO

<p><u>Accessibilité aux personnes handicapées</u></p>	<p>Formation accessible aux Personnes en Situation de Handicap. (Hors handicap moteur empêchant la manipulation physique des personnes. Avis du médecin de travail demandé). Un référent handicap se tient à la disposition des apprentis pour leur accueil et si besoin la mise en place d'un projet d'accompagnement personnalisé, parcours de formation modulable et personnalisable. Etablissement aux normes ERP</p>
<p><u>Possibilité de valider un ou des blocs de compétences</u></p>	<p>La formation peut assurer une validation des compétences et des connaissances nécessaires à l'exercice du métier concerné</p>
<p><u>Contacts</u> (nom / Email / téléphone / Site internet) :</p>	<p>Marie-Claudine POUSSARD mc.poussard@lycee-saintmichel33.com 06 65 16 98 43 http://www.lycee-saintmichel33.com/fr/</p>