

Niveau d'entrée : 3^{ème}

Durée de la formation : 3 ans ou 2 ans

La classe de première est accessible aux élèves issus de seconde générale, technologique ou professionnelle par le biais d'une procédure d'affectation académique.

LES DEBOUCHES PROFESSIONNELS



Responsable de
rayon dans la
grande
distribution

Artisan
indépendant

Responsable
de
production
dans
l'industrie
agroalimentaire

ENSEIGNEMENTS ET HORAIRES

- Enseignement professionnel : 13h00
- Enseignements généraux liés à la spécialité : 1h00
- Français, histoire-géographie, éducation à la citoyenneté : 3h30
- Prévention santé environnement : 1h00
- Mathématiques sciences : 3h00
- Langue vivante : 2h00
- EPS : 2h30
- Accompagnement personnalisé
- Secourisme
- Option LV2

PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE

22 semaines de stage :

- ✓ 6 semaines en seconde
- ✓ 8 semaines en première
- ✓ 8 semaines en terminale



LYCEE FRANÇOIS RABELAIS IFS

METIERS DE L'ALIMENTATION

BAC PRO BOULANGER PATISSIER

POUR DEVENIR :

Le titulaire de ce diplôme est un professionnel qualifié qui maîtrise les techniques de la boulangerie, de la pâtisserie mais aussi de la fabrication traiteur.

Après une certaine expérience, il doit être capable de créer une unité de production et de commercialisation.

PROFILS D'ELEVES RECHERCHES :

- Avoir un bon niveau scolaire (dans les matières générales et techniques)
- Etre motivé(e), assidu(e), autonome
- Etre capable de travailler en équipe

LES MISSIONS DU TITULAIRE DU BAC PROFESSIONNEL :

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.

LES POURSUITES D'ETUDES :

Le bac pro a pour objectif l'insertion professionnelle mais une poursuite en mention complémentaire est possible. Il est envisageable de poursuivre en brevet professionnel ou en brevet de maîtrise pour s'installer à son compte.

- MC Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie spécialisées
- BP boulanger
- BM boulanger

ETUDIER AU LYCEE FRANÇOIS RABELAIS D'IFS :

- **Accès :** le lycée est desservi par des bus urbains (bus 3, arrêt Jean Vilar, bus 4 arrêt Campus 3) ainsi que par le tramway T1.

- **Effectifs :** le lycée compte environ 600 élèves

- **Services :** le lycée propose une demi-pension ouverte à tous les élèves et étudiants ainsi qu'un internat mixte réservé aux élèves de second cycle (CAP, Bac pro)