

FORMATION
EN
APPRENTISSAGE

BP BOULANGER EN 1 AN

NIVEAU 4 - PROFESSIONNEL TRÈS QUALIFIÉ

ACCESSIBLE
AUX TITULAIRES D'UN
BACCALAURÉAT
PROFESSIONNEL
BOULANGERIE-PÂTISSERIE

*Passionné par l'Art de la boulangerie ?
Vous avez le goût du bon pain et de la réussite ?*

Façonnez votre avenir avec passion au sein de
notre formation BP Boulanger : apprenez les
secrets du métier et devenez un expert du fournil !

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Enseignement professionnel assuré par 2 enseignants "Meilleur Ouvrier de France".
- Examen : épreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF) et épreuves ponctuelles en fin de formation.
- Suivi personnalisé



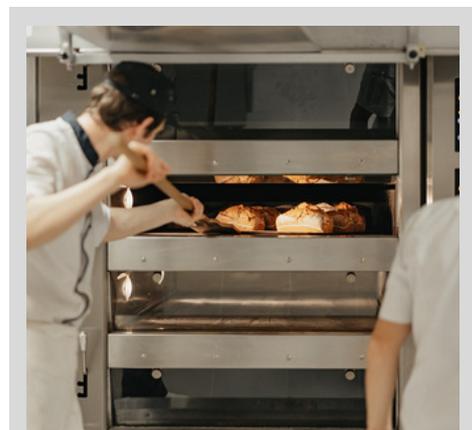
CANDIDATEZ....



CONTACT:

02 31 46 52 50

ce.0142132s@ac-normandie.fr





ET...

Bénéficiez

d'un enseignement de qualité ainsi que d'intervenants extérieurs

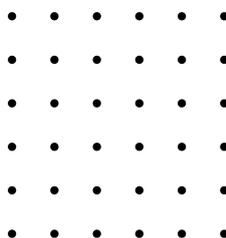


Mars 2024 : Franck Fortier, champion du monde de boulangerie 2024

Participez

à de nombreux projets sur la base du volontariat :

- Concours MAF
- Concours du Meilleur Croissant au Beurre d'Isigny



DÉBOUCHÉS

- Responsable de production
- Chef d'entreprise
- Formateur ou enseignant en boulangerie

ORGANISATION ANNUELLE

FORMATION EN APPRENTISSAGE

1 an en alternance sur la base de 12 semaines au lycée.

420 heures de cours réparties en :

- Pratique professionnelle : 19 h
- Technologie : 4 h
- Sciences appliquées : 4 h
- Gestion appliquée : 7 h
- Anglais : 1 h
- Les titulaires du baccalauréat professionnels sont dispensés des épreuves d'enseignement général

POUR POSTULER

8 PLACES PROPOSÉES

- être titulaire du baccalauréat professionnel Boulangerie-Pâtisserie ou le présenter à la session de juin 2025
- Dossier de candidature à télécharger sur le site du lycée et accessible via ce QRCode



Lycée François Rabelais - 1, rue Elsa Triolet - 14123 IFS

Tél. : 02 31 46 52 50 - Mél. : ce.0142132s@ac-normandie.fr

