

Les qualités d'un professionnel Boulangerie Pâtisserie

Qualités physiques, morales,
professionnelles et intellec-
tuelles:

Résistance physique

Adresse, tenue soignée

Créativité, rigueur, contact
commercial

Courtoisie, politesse

Esprit d'équipe

Mémoire, culture gé-
nérale



Boulangerie Pâtisserie



Lycée des Métiers
FRANÇOIS MITTERRAND

Rue Pierre Mendès-France

58120 Château-Chinon



03 86 79 48 10

LYCÉE DES METIERS FRANÇOIS MITTERRAND

**Baccalauréat Professionnel
3 ans
Boulangerie Pâtisserie**



Métiers de l'alimentation

Boulangerie Pâtisserie

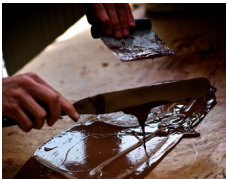


Recrutement :

- ° sortie de 3ème
- ° réorientation après une seconde générale

Les périodes de formation en entreprise:

- ° 22 semaines
- ° en France et d'autres pays d'Europe



Les périodes de formation au Lycée:

- ° 15 H d'enseignement professionnel
- ° 20 H d'enseignement général



Poursuites d'études:

Les élèves qui sont passionnés par les desserts peuvent préparer une mention complémentaire en un an.

Boulangerie Pâtisserie



Trois années pour acquérir les connaissances indispensables pour intégrer une entreprise, ma formation me permettra de connaître les différents concepts (entreprise traditionnelle familiale, groupe ...) et de trouver celui ou je pourrais m'épanouir dans ma vie professionnelle.



Je vais acquérir les bases de boulangerie mais aussi de pâtisserie. Les langues étrangères, la gestion et les sciences appliquées à l'alimentation vont compléter ma préparation à la vie professionnelle.

