



## boulangerie pâtisserie

### BAC PROFESSIONNEL BOULANGERIE PÂTISSERIE

**Une formation complète en 3 ans pour former un(e) technicien(ne) hautement qualifié(e)**

#### Les objectifs

Le Baccalauréat Professionnel Boulangerie Pâtisserie dispense une formation de 3 ans vous spécialisant dans le domaine de la boulangerie. Reconnu dans le métier comme diplôme de référence, indispensable à la bonne maîtrise des rudiments de la profession, ce bac pro est un des laissez-passer obligés du secteur.

#### Qualités demandées :

Curiosité pour les métiers de bouche, disponibilité et adaptabilité, attrait pour le travail en équipe.

#### Les moyens

Etablissement dans un cadre proche de la nature.  
Un laboratoire de dégustation, deux restaurants, trois cuisines, un laboratoire de pâtisserie et une boulangerie dans un complexe hôtelier.  
Un centre de documentation et d'information.  
Un équipement multimédia.  
Des terrains de sport, activités de pleine nature.  
A proximité de la patinoire et du centre nautique.  
Desserte régulière par bus.

#### Mini stage

Possibilité de faire une journée mini stage dans la section choisie.

#### Conditions d'admission

Après une classe de troisième ou une réorientation en classe de seconde et au-delà. La demande d'orientation se fait dans l'établissement scolaire d'origine.

#### Inscription

Procédure d'orientation académique (renseignements à demander auprès de votre établissement) + entretien de préinscription au lycée Saint Joseph l'Amandier sur rendez vous toute l'année scolaire.

#### Date limite du dépôt de dossier

Mai/juin

#### Régime

Demi-pension, internat.  
Statut : lycéen.

L'établissement est sous contrat d'association avec l'état et à ce titre, habilité à percevoir toutes aides : bourses, fonds sociaux, équipements professionnels.

#### L'enseignement

##### Au lycée :

Horaires hebdomadaires

MATIERES ENSEIGNEES	Seconde	Première	Terminale
ENSEIGNEMENT GENERAL			
Français Histoire -Géographie Langues vivantes Mathématiques Education artistique, arts appliqués Education physique et sportive	15 h	15 h	15 h
Accompagnement personnalisé	1 h 30		
ENSEIGNEMENT TECHNOLOGIQUE ET PROFESSIONNEL			
Prévention santé environnement Technologie production Technique professionnelle Gestion Hôtelière Sciences appliquées	16 h	16 h	16 h

##### En entreprise :

Votre enseignement est complété et validé par des périodes de formation en milieu professionnel (stages en entreprise) :

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

Une certification intermédiaire : Tous les élèves engagés dans une formation préparant le baccalauréat professionnel passeront une certification intermédiaire de niveau V (CAP) à la fin de la classe de première.

##### Modalités d'examen :

Contrôle en cours de formation et épreuves ponctuelles en fin de terminale.

##### Après le diplôme

A la fin de ce cycle scolaire, deux choix vous sont offerts :

→ la poursuite d'études : BTS, mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant...

→ l'entrée dans la vie professionnelle



**Article 1** – La convention de mini – stage de découverte est établie entre :

- ✓ le Lycée Saint-Joseph L'Amandier - allée Jean-Pierre Gault - 16710 SAINT-YRIEIX sur CHARENTE
- ✓ et le Collège \_\_\_\_\_

**Article 2** – La présente convention est valable de 8H30 à 14H30 le \_\_\_\_\_

et concerne l'élève : \_\_\_\_\_ en classe de : \_\_\_\_\_

**Article 3** – Durant la journée de stage, l'élève visiteur sera soumis aux règles en vigueur dans l'établissement d'accueil, notamment en matière de sécurité, d'horaires, de discipline et de courtoisie...

**Article 4** – Le Lycée Saint-Joseph L'Amandier, le Collège et les responsables légaux de l'élève ont souscrit les assurances couvrant les risques liés à leur responsabilité civile. En cas d'accident survenant à l'élève, le Lycée Saint-Joseph L'Amandier s'engage à prévenir immédiatement le Principal du Collège. Les responsables des deux Établissements se tiendront mutuellement informés des difficultés qui pourraient naître de l'application de la présente convention.

**Article 5** – Conditions de stage :

- ✓ Pour déterminer une date (lundi 11 mars 2019 – mercredi 27 mars 2019 – lundi 8 avril 2019) pour la journée de découverte le collège ou la famille prennent contact avec M. GREGOIRE, Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques au  
**Tél. : 05 45 38 60 48 – mail : [chefdestravaux@lamandier.fr](mailto:chefdestravaux@lamandier.fr)**
- ✓ L'élève se présentera au lycée Saint-Joseph l'Amandier à 8H30 au bâtiment professionnel hôtelier auprès de M. GREGOIRE Directeur délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques dans une tenue correcte (sans faire d'achat pour cette occasion).
- Pour l'accès aux ateliers professionnels une tenue sera proposée.
- ✓ Programme de la journée :
  - **8h30** : Accueil, étude du projet d'orientation, immersion dans les locaux professionnels.
  - **8h45 - 11h30** : Participation aux travaux pratiques de boulangerie / pâtisserie.
  - **11h30 - 12h15** : Repas offert assuré au self service du Lycée Saint-Joseph L'Amandier.
  - **12h15 - 14h15** : Participation aux travaux pratiques de boulangerie / pâtisserie.
  - **14h15 - 14h30** : Bilan de la journée, aide à définir un projet professionnel en boulangerie / pâtisserie.
  - Sur demande auprès du secrétariat du lycée rendez-vous avec les parents à l'issue du mini-stage.

**Article 7** – A la charge des familles les trajets de l'élève seront organisés de la manière suivante du domicile au Lycée Saint-Joseph L'Amandier : \_\_\_\_\_

Convention établie à \_\_\_\_\_ le \_\_\_\_\_

Le Principal du Collège ou son représentant	Le Directeur du Lycée Saint- Joseph L'Amandier	Le responsable légal de l'élève	L'élève





**hôtellerie**  
restauration

**boulangerie**  
pâtisserie

**esthétique**  
cosmétique



*Découvrez nos formations en LIVE*



[www.lamandier.fr](http://www.lamandier.fr)

**Lycée Professionnel et Technologique  
Saint-Joseph l'Amandier**

Allée Jean-Pierre Gault  
16710 Saint-Yrieix sur Charente

**05.45.38.13.02**