

LE BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGER PÂTISSIER

Niveau 4 en 3 ans

Le Bac Pro Boulanger s'adresse aux professionnels qui souhaitent progresser dans leur métier.

CONTENU :

Pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel, Technologie professionnelle, Sciences appliquées, Mathématiques, Environnement économique, juridique et management, Projet professionnel, Français, Histoire Géographie, Arts appliqués et Cultures artistique, Langue Vivante, Éducation Physique et Sportive.

ACCÈS FORMATION :

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
Formation Continue

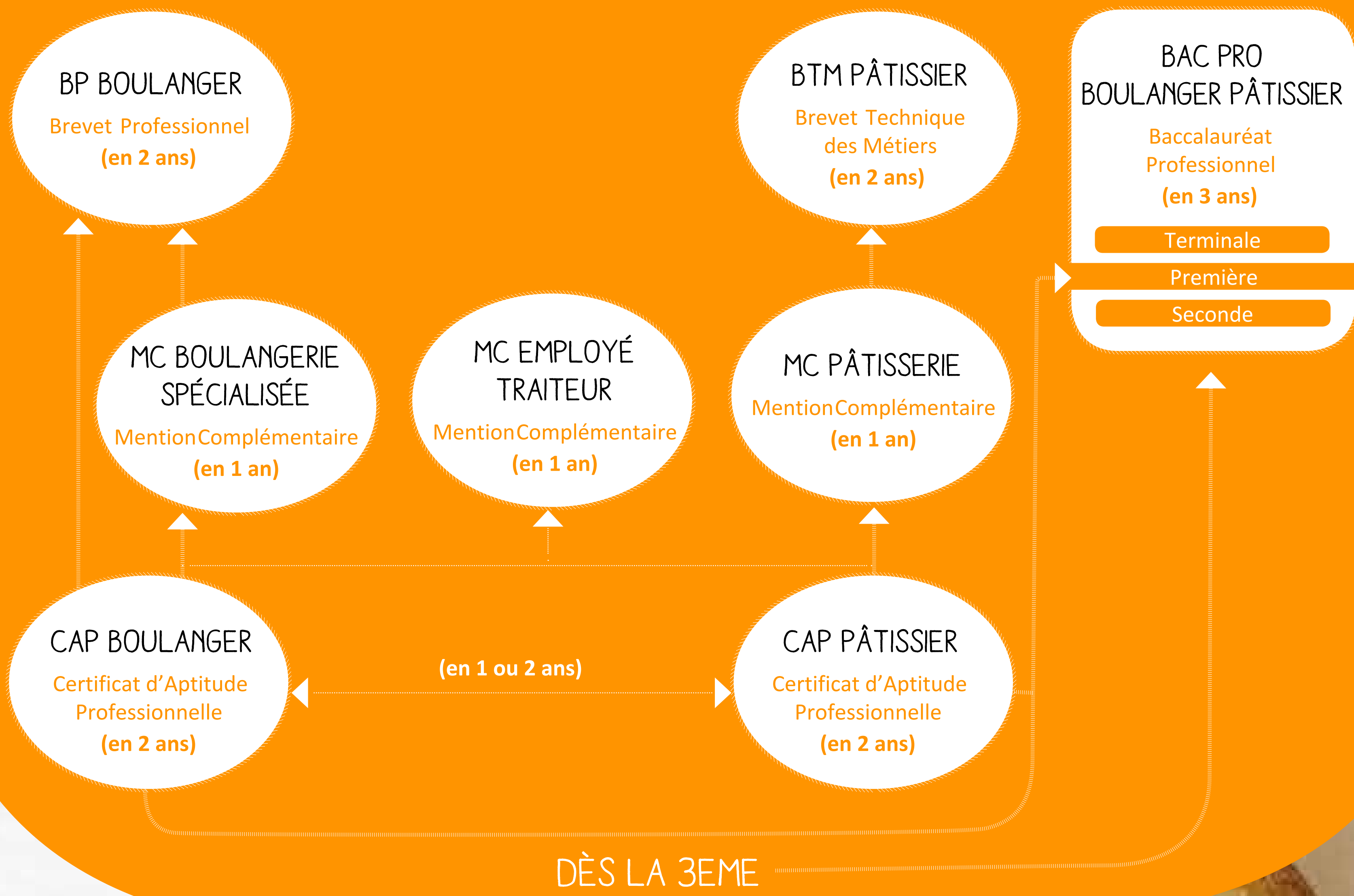
ALTERNANCE :

La formation se déroule en alternance entre l'entreprise d'accueil et le Centre de formation.

DÉBOUCHÉS :

Le titulaire peut évoluer rapidement vers des postes de responsable de rayon dans la grande distribution, de responsable de production dans l'industrie agroalimentaire ou devenir artisan indépendant.

PARCOURS DE FORMATION DE LA FILIÈRE BOULANGERIE PÂTISSERIE



	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE
BOULANGERIE				
CAP Boulanger	✓	✓	✓	✓
MC Boulangerie Spécialisée	✓	✓	✓	
BP Boulanger	✓		✓	✓
Bac Pro Boulanger Pâtissier			✓	
PÂTISSERIE				
CAP Pâtissier	✓	✓	✓	✓
MC Pâtisserie	✓	✓	✓	✓
BTM Pâtissier			✓	✓



REGROUPE :



ARDENNES

129, Avenue Charles de Gaulle
CS 40105
08008 Charleville Mézières Cedex
03 24 33 02 24
contact@almea-formations-08.fr

AUBE

9, rue Robert Keller
CS 20039
10151 Pont Sainte Marie Cedex
03 25 81 08 01
contact@almea-formations-10.fr

MARNE

32, rue Benjamin Franklin
CS 70021
51016 Châlons-en-Champagne Cedex
03 26 69 25 85
contact@almea-formations-51.fr

HAUTE-MARNE

1, rue Albert Camus
BP 52100
52904 Chaumont Cedex 9
03 25 35 09 09
contact@almea-formations-52.fr

Les formations dispensées bénéficient du soutien de la Région Grand Est, de l'Etat, du Fonds Social Européen et de l'IEJ.

www.almea-formations.fr

