

## PROFIL

- ✓ Motivé
- ✓ Passionné
- ✓ Autonome
- ✓ Créatif
- ✓ Bon relationnel
- ✓ Habille de ses mains



## PRÉSENTATION

Cette formation est centrée sur le métier, les produits et les matières premières, bases mêmes du savoir-faire. Le boulanger-pâtissier réalise les opérations de fabrication du pain, des pains spéciaux ou de viennoiseries. Il exécute ces opérations le plus souvent à l'aide d'équipements mécanisés (pétrins) et confectionne également des pâtisseries courantes ou des produits de traiteur (pizzas, quiches).

## FORMATIONS

- ✓ TECHNOLOGIE
- ✓ TRAVAUX PRATIQUES ET MÉTHODES

## ACTIVITÉS

- ✓ 9 semaines de stage réparties sur un cycle de 2 ans

## DIPLÔMES

- ✓ Certificat d'études de sixième année de l'enseignement secondaire professionnel
- ✓ Certificat de qualification de sixième année de l'enseignement secondaire professionnel

## DÉBOUCHÉS

- ✓ Ouvrier en Boulangerie – Pâtisserie
- ✓ Possibilité d'une 7P Gestion afin de devenir indépendant.

Toutes les informations sur notre site :  
les présentations de nos sites, la  
découverte de nos options, des vidéos ...

