



CAMPUS RABELAIS
LYCÉE & GRETA-CFA
HÔTELLERIE RESTAURATION ALIMENTATION
LYON DARDILLY



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

Boulangier Pâtissier

OBJECTIFS

Le diplôme de bac professionnel permet d'être autonome dans l'organisation de l'approvisionnement en matières premières et de la production. Il donne des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe. Il permet d'évoluer rapidement vers des postes de responsable de rayon dans la grande distribution, de responsable de production dans l'industrie agroalimentaire ou de devenir artisan indépendant.

CONTENU

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Gestion
- Sciences appliquées
- Travaux pratiques en boulangerie
- Travaux pratiques en pâtisserie
- Technologie.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français.
- Anglais.
- EPS.
- Prévention santé environnement.
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique.
- Arts appliqués culture artistique.
- Histoire géographie.
- Mathématiques.

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire.

PUBLIC

- Élèves sortant de 3^e.
- Poursuite d'études après un CAP.
- Élèves en réorientation.

VALIDATION

Baccalauréat professionnel
(niveau 4, anciennement niveau IV).

MODALITES DE VALIDATION

Épreuves en cours de formation (CCF) car les professeurs du lycée sont habilités par l'État pour évaluer officiellement leurs propres élèves, durant l'année, pour valider l'examen. Et quelques épreuves ponctuelles en fin d'année.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation Nationale.

TARIF

Lycée public (formation gratuite).

DURÉE DE LA FORMATION

3 ans (2 520 heures de cours et Travaux Pratiques).

À NOTER

22 semaines de PFMP (Périodes de Formation en Milieu Professionnel, stages).

DÉBOUCHÉS

Chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente, agent de maîtrise dans le secteur Boulangerie Pâtisserie.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

Le Baccalauréat professionnel a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais une poursuite d'études en mention complémentaire est possible pour se spécialiser. Il est également envisageable de poursuivre en brevet professionnel ou en brevet de maîtrise pour s'installer à son compte.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN 2021

94,4 %

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Excellent.

NOUS CONTACTER

Lycée et CFA François Rabelais
BP24 - 69571 DARDILLY CEDEX
Tél : 04 78 66 88 88 Mail : ce.0693504j@ac-lyon.fr
Site internet : lyceecfarabelais-lyondardilly.fr