



Lycée des Métiers du goût, des soins, et des services à la personne

1 Avenue des Cimes

BP 75

64160 MORLAÀS

Ce.0640042y@ac-bordeaux.fr

Téléphone : 05 59 33 02 51

Télécopie : 05 59 33 03 26

www.lyceeprofessionnel-morlaas.fr



Degrés Décimaux*

Latitude 43.3406307

Longitude -0.2759068999999954



Baccalauréat Professionnel BOULANGER- PÂTISSIER



web

Recrutement :

Après une classe de

- 3^{ème} Générale
- 3^{ème} MDP6

Ou après :

- Un CAP Pâtissier
- Un CAP APR
- Un CAP Cuisinier
- Un CAP Charcutier-Traiteur

**Uniquement par procédure informatique
(AFFELNET)**

depuis l'établissement d'origine



Objectifs de la formation :

Former des professionnels (boulangers-Pâtissiers) qualifiés qui maîtrisent les techniques professionnelles liées à ce métier en entreprise artisanale et commerciale, grande et moyenne surface.

Il s'occupera d'une activité avec une prise de responsabilité.

Durée du Cycle :

84 semaines auxquelles s'ajoutent une Période de Formation en Milieu Professionnel (Stage) de **22 semaines**

Organisation pratique :

- Logement à l'internat possible
- « Coup d'pouce » du Conseil Régional d'Aquitaine en 1^{ère} année de formation (mi-septembre)
- Bourses Nationales (à demander en 3^{ème})
- Bourses Départementales (aide au transport)
- Fonds Social Lycéen, ...

Fournisseurs sur place le jour de l'inscription (début juillet) pour l'acquisition de l'équipement professionnel.

Poursuites d'études :

BTS Agroalimentaire

Emplois :

Pâtisseries traditionnelles

Grandes et moyennes surfaces

Pâtisseries industrielles

Horaires disciplinaires :

Enseignements généraux :

13,5 heures hebdomadaires

Enseignements professionnels :

16,5 heures hebdomadaires