



Contact

Vincent MARILLAT
 Coordonnateur pédagogique
 vincent.marillat@ac-versailles.fr
 TEL : 01 34 02 40 80 poste 174

Christophe POYRAULT
 Directrice Délégué aux Formations
 Professionnelles
 Christophe.poyrault@ac-versailles.fr

Marie-Edith ELIES
 Provisseure
 marie-edith.elies@ac-versailles.fr

Aïcha BELGHAZI
 Assistante de formation
 ufa.escoffier@laposte.net
 Tél. : 01 34 02 40 80

BAC PROFESSIONNEL BOULANGERIE / PÂTISSERIE PAR APPRENTISSAGE

Diplôme préparé : Bac professionnel Boulangerie/Pâtisserie

Diplôme national de niveau IV

Nature de la formation : formation par apprentissage

Durée et organisation de la formation :

- Contrat d'apprentissage d'une durée de 3 ans,
- 18 semaines par année en centre de formation soit 1850 heures sur les 3 ans,
- Alternance de type 2 semaines en centre/ 2 semaines en entreprise

Statut de l'élève :

- * L'élève, âgé de 15 à 18 ans, signe un contrat de travail d'une durée de 3 ans – statut d'apprenti(e) pendant ces 3 ans.
- * Le contrat de travail prévoit une période d'essai de 2 mois.
- * Les apprentis sont rémunérés (% du SMIC en fonction de l'âge et de l'année de formation).
- * Les contrats d'apprentissage peuvent débuter dès le mois d'Août.

Contenus de la formation :

- Enseignements professionnels : travaux pratiques et technologie de boulangerie et de pâtisserie, sciences appliquées, gestion, P.S.E.
- Enseignements généraux : lettres/histoires, maths/sciences, anglais E.P.S.

•

Conditions de travail :

- α Possibilité de travail tôt le matin,
- α Réglementation du travail spécifique pour les mineurs.
- α Station debout quasi-constante.
- α Contrôle des allergies indispensable avec le début du contrat.

Conditions d'admission :

- Sortir de 3ème générale avec un bon niveau scolaire.
- Avoir entre 15 ans et 18 ans.
- Dérogation possible si l'apprenti(e) a terminé sa classe de 3ème et sera âgé de 15 ans avant la fin de l'année.
- Obtenir un dossier de pré-inscription.
- Se présenter à un entretien de motivation.
- Une expérience (stage) dans le domaine serait appréciée.

Nature de l'emploi

Le titulaire du baccalauréat professionnel Boulangerie/Pâtisserie est un professionnel très qualifié qui maîtrise toutes les techniques liées aux diverses activités du métier (boulangerie / pâtisserie / traiteur / restauration rapide).

Il met en oeuvre les règles d'hygiène et est capable de calculer les coûts.

Il dispose d'une bonne culture générale qui favorise ses contacts écrits et oraux avec ses clients, ses partenaires, ses collaborateurs.

Il est appelé à exercer une activité avec prise de responsabilité dans une entreprise de production et/ou de commercialisation.

Il travaille en grandes et moyennes surfaces, en entreprises artisanales ou commerciales.

Qualités requises :

- Aptitude à l'autonomie et à la polycompétence
- Résistance physique
- Sens de la communication (clarté et concision)

Possibilités de poursuites d'études

BTS : brevet de technicien supérieur de spécialité proche de 2 ans,

Mention Complémentaire : Cuisinier en Desserts de Restaurant en 1 an.

Les entreprises partenaires

Grandes surfaces des Yvelines et du Val d'Oise majoritairement.

CFA ACADEMIQUE DE VERSAILLES

Tél. : 01 30 83 42 60

Mail : www.ac-versailles.fr

Ligne SNCF : Gare de St Quentin en Yvelines

RER C
Train Paris Montparnasse

BUS 16
Cergy Préfecture

Contact pour une formation sur notre site d'Eragny sur Oise :

Vincent Marillat

Tél. : 01 34 02 40 80 poste 174

Accès facile :

Ligne SNCF – RER C : Gare de St Ouen-Liesse

RER A : Gare de Neuville-Université ou
Cergy Préfecture

Arrêt de bus : Pierrelaye

I

**Vous souhaitez plus d'informations?
Allez sur notre site :**

www.lyc-escoffier-eragny.ac-versailles.fr