

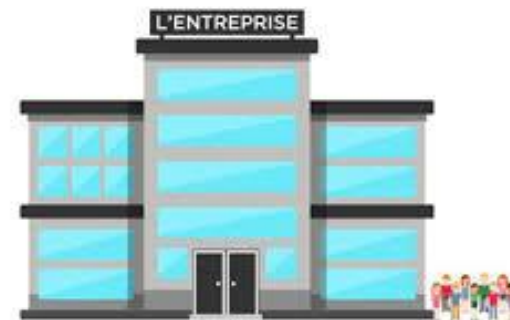
DURÉE D'UNE FORMATION BAC PRO

La formation se fait en 3 ans

- Seconde
- Première
- Terminale

Dont 22 semaines obligatoires de Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP)

- 6 semaines en 2^{nde}
- 8 semaines en 1^{ère}
- 8 semaines en t^{erm}



SECONDE, PREMIERE ET TERMINALE

➤ Cours d'enseignements généraux

→ *environ 15 heures/semaine :*

Le français, les mathématiques, l'histoire-géographie, l'allemand et/ou l'anglais, les arts appliqués et l'EPS.



➤ Cours d'enseignements professionnels

→ *environ 15 heures/semaine :*

La spécialité choisie, la gestion appliquée, les sciences appliqués, et la PSE (Prévention-Santé-Environnement).



MA : MÉTIERS DE L'ALIMENTATION (BOULANGERIE / PATISSERIE)

- Fabriquer du pain, des pâtisseries et des produits salés,
- Réaliser des pièces d'exception pour des événements festifs,
- Accueillir les clients, les conseiller et les servir,
- Présenter leurs produits et les faire déguster,
- Vendre les produits,
- Gérer un budget, Créer une entreprise et la gérer,
- Animer une équipe,
- Utiliser du matériel moderne et gagner du temps.

LA BOULANGERIE / PATISSERIE EN IMAGES

