

PÔLE ALIMENTATION

BAC PRO BOULANGERIE PÂTISSERIE



Pour qui?

- les élèves de 3èmes
- les élèves déjà titulaires d'un diplôme de niveau V en rapport avec la spécialité.

Quel diplôme ?

- Diplôme du bac professionnel
- Passage du CAP Boulanger ou CAP Pâtissier (diplôme intermédiaire de niveau V) en fin de 1ère bac pro
- Les poursuites d'études sont : un CAP Connexe (CAP Chocolatier-confiseur), mentions complémentaires et/ou brevets professionnels, ...

Quelle formation ?

- 32 heures dont 14 heures d'enseignement général et 18 heures d'enseignement professionnel (horaires indicatifs sur 3 ans)
- 22 semaine de stage en entreprise réparties sur trois ans et comptant pour la validation du diplôme
- Une partie des examens se déroule au cours de la formation sous forme de contrôle continu(CCF)

Les principales compétences

- Maîtrise des compétences techniques permettant la fabrication de produits salés et sucrés, la confection de produits traiteurs, la présentation des produits.
- Connaissances des matières premières, de l'organisation de l'approvisionnement des denrées.
- Connaissances des normes de sécurité et d'hygiène.
- Compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.

Les métiers – Les débouchés

- Métiers de boulanger, de pâtissier, d'opérateur de fabrication de produits alimentaires.

Les lieux de stages et les terrains d'emploi peut être la boulangerie artisanale, la boulangerie industrielle, la grande distribution.

CAP Chocolatier Confiseur (par apprentissage CFA académique Sedan-Reims Eiffel)



Conditions d'admission :

Être titulaire d'un CAP, BEP ou d'un Brevet Professionnel ou BTS d'un métier de l'alimentation.

Modalités d'admission :

Admission sur dossier scolaire et entretien de motivation.

Durée et statut des études :

Un an en alternance en apprentissage Le métier d'artisan chocolatier repose sur une parfaite connaissance du produit travaillé permettant d'expliquer et de prévoir sa texture, son aspect et son saveur. L'excellence repose sur un savoir-faire respectant les traditions, la technologie et la finesse des assemblages. Le CAP Chocolaterie en un an complète parfaitement un Bac

ou un Brevet Professionnel en donnant à l'apprenti une spécialisation supplémentaire.

Contenu de la formation :

12 semaines à l'école, 35 heures par semaine.

Enseignement général:

-Technologie -Dessin -Vie sociale et professionnelle -Connaissance de l'environnement économique et social / Sciences appliquées à l'alimentation -Anglais

Enseignement professionnel

-25 heures de travaux pratiques Les débouchés :

Vous pourrez travailler chez des artisans maîtres chocolatiers, ou chez un artisan boulanger-pâtissier, dans l'industrie du chocolat ou de la confiserie, ou encore dans la restauration gastronomique.

PÔLE HÔTELLERIE - RESTAURATION

CAP Cuisine



Accès à la formation

C'est une formation en 2 ans après la classe de troisième.

Objectifs de la formation

La formation vise à donner à l'élève les compétences dans les quatre grandes fonctions suivantes:

- Approvisionnement et stockage (prévoir la liste des produits nécessaires aux réalisations, réceptionner et stocker les denrées)
- Organisation (organiser son travail en tenant compte des impératifs de production)
- Production culinaire
- Distribution de la production (dresser et mettre en valeur des préparations culinaires et participer à la distribution)

La formation comprend des périodes de formation en entreprise (14 semaines).

Horaires hebdomadaires : 35 heures au maximum dont la moitié d'Enseignement Appliqué à la Profession. (horaires indicatifs sur les deux années de formation)

Débouchés et métiers : Les titulaire du CAP Cuisine peuvent occuper un poste de commis dans le secteur de la restauration commerciale, de la restauration collective, dans des entreprises connexes à l'industrie hôtelière, etc.

Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce son activité, il pourra accéder progressivement à des postes de responsabilité.

CAP Commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant (HCR)

Accès à la formation

C'est une formation en 2 ans après la classe de troisième.

Objectifs de la formation :

La formation vise à donner à l'élève les compétences dans les cinq grandes fonctions suivantes :

- Approvisionnement et stockage
- Entretien
- Accueil et communication
- Service(mise en place de mets,service des boissons,débarrassage, entretien)
- Facturation et encaissement.

L'activité du titulaire du CAP HCR consiste essentiellement, dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité, à assurer un service complet: de l'arrivée jusqu'au départ du client.

La formation comprend des périodes de formation en entreprise (14 semaines).

Horaires hebdomadaires: 35 heures au maximum dont la moitié d'Enseignement Appliqué à la Profession. (horaires indicatifs sur les deux années de formation)

Débouchés et métiers : Les titulaire du CAP HCR sont appelés à exercer dans les secteurs de l'hôtellerie, la restauration commerciale et dans les entreprises connexes offrant un service à la table, au bar et au buffet à une clientèle française ou étrangère. Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce son activité, il pourra accéder progressivement à des postes de responsabilité.

Bac Pro Commercialisation et Services en Restaurant (CSR)



Accès à la formation

C'est une formation en 3 ans destinée aux élèves de niveau 3ème de collège ou diplômé d'un CAP HCR.

Déroulement et contenu :

En cours de modification.
Merci de votre compréhension.

Les débouchés :

Le titulaire du Bac Pro Restauration est capable de s'adapter à toutes les formes de restauration. Côté cuisine :

Il intègre une brigade de cuisine ou une équipe de cuisine, dans la quelle il exerce selon l'organisation de l'entreprise et ses compétences, les fonctions de commis, premier commis ou cuisinier. Selon ses capacités personnelles, il peut évoluer vers un poste de chef de partie ou même de chef de cuisine.

Côté salle:

Il intègre une brigade de restaurant ou une équipe de restaurant, dans laquelle il exerce selon l'organisation de l'entreprise et ses compétences, les fonctions de commis, ou de serveur. Selon ses capacités personnelles il peut évoluer vers un poste de chef de rang, ou même de maitre d'hôtel. la formation comprend 22 semaines (6 mois) de formation en entreprise

Mention Complémentaire Employé Barman - Formation en continu



Cette formation est accessible aux jeunes de moins de 26 ans, aux salariés, professionnels ou demandeurs d'emploi. Il faut avoir le CAP HCR ou le BEP ou un Bac Pro des Métiers de la Restauration et de L'Hôtellerie.

Cette formation est également ouverte :

- Aux demandeurs d'emploi dans le cadre de programme d'insertion et de formation à l'emploi
- Aux salariés d'entreprises dans le cadre de Congés individuels de formation, du plan de

formation définit par l'entreprise.

Contenu :

Enseignement professionnel :

- Mise en place
- Accueil, prise de commandes, connaissance de la carte
- Réalisation des cocktails, service
- Connaissances professionnelles
- Expression, communication
- Techniques de vente
- Technologie professionnelle
- Connaissance, classification et règles de confection des cocktails
- Législation des boissons
- Connaissances des boissons et produits de bar
- Contrôle des recettes et sortie de stocks
- Histoire et géographie
- Langue vivante étrangère à caractère professionnel : anglais

Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant



Accès à la formation

C'est une formation en 1an destinée aux élèves diplômés issus des classes de :

- BEP Hôtellerie (option cuisine).
- Bac Professionnel des métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration
- CAP Cuisine
- Bac technologique Hôtellerie

- BP Cuisinier
- BTS des métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration
- Ou 3 ans d'expérience professionnelles

Objectifs de la formation

Etre capable d'occuper un emploi spécialisé de pâtissier dans une brigade de restauration classique par un complément d'enseignement, de gestion et d'information sur la création d'entreprise. Des périodes de formation en entreprise sont prévues tout au long de la scolarité et font partie intégrante de la formation.

Horaires hebdomadaires : 30 heures dont 24 heures d'enseignement professionnel. (horaires indicatifs sur l'année de formation)

Débouchés et Métiers : Cuisinier spécialisé dans la production de desserts et entremets, donne au titulaire une facilité d'intégration et d'évolution plus grande au sein d'une brigade.