



Lycée des Métiers Hôteliers **QUERCY-PERIGORD** Souillac

BAC PRO

**Boulangier
Pâtissier**

Baccalauréat Professionnel

Sur les axes Brive - Toulouse et Sarlat - Rocamadour, le lycée des Métiers Hôteliers Quercy-Périgord a su développer ses formations avec une inscription forte dans son territoire. Défenseur du patrimoine gastronomique local, partenaire des plus grandes tables et groupes hôteliers de France et du monde, le lycée propose des formations adaptées au cursus de chacun. L'équipe enseignante assume sa mission en partageant passion mais aussi rigueur du métier au plus haut niveau.

Lycée des Métiers Hôteliers **QUERCY-PERIGORD**
Avenue Roger Couderc - BP 90006 - 46200 SOUILLAC
05 65 27 03 00 Télécopie : 05 65 32 72 19

Mail : 0460529a@ac-toulouse.fr

Site internet : quercy-perigord.entmip.fr/



Lycée professionnel
lycée des métiers
Hôteliers
Quercy-Périgord
Lof
académie
Toulouse



Objectifs de la formation

- Acquérir une qualification professionnelle de qualité.
- S'adapter à terme à des fonctions d'animation et de gestion au sein d'une entreprise ou d'une unité de production et/ou de commercialisation.

À l'issue de sa formation, le titulaire du baccalauréat professionnel « Boulangier - Pâtissier » pourra accéder à des emplois justifiant d'une capacité à la conception, à l'organisation et à la production de prestations de qualité compatibles avec les évolutions de la profession.

Conditions d'admission

- Niveau

À la sortie de la classe de 3^{ème} de collège

Après un CAP Boulangier ou un CAP Pâtissier, possibilité d'intégrer une 1^{ère} professionnelle.

- Zone de recrutement

Le recrutement s'effectue sur toutes les académies à partir d'un dossier académique.

Qualités requises

- Excellente motivation
- Niveau satisfaisant en enseignement général et en technologie.
- Un niveau correct en langues vivantes
- Rigueur et méthode
- Sens de l'organisation, de la relation et de la communication.
- Ouverture d'esprit et capacité d'innovation.
- Bonne santé physique.

Enseignements

La formation est dispensée sur 3 ans et comprend une période de 22 semaines en entreprise.

Un équilibre entre enseignement général et enseignement professionnel

Poursuites d'études

- en BM Boulangier ou Pâtissier confiseur glacier traiteur;
- en préparant une mention complémentaire (Cuisinier en desserts de restaurant);
- en CAP chocolatier en 1 an.

Perspectives professionnelles

Le bachelier pourra trouver de l'embauche dans la grande distribution, dans l'industrie agroalimentaire ou devenir artisan indépendant.

Cette formation débouche sur 100% d'insertion professionnelle.

Après une période d'adaptation, le jeune pourra accéder à des postes à responsabilités (comme responsable de rayon ou responsable de production), créer son entreprise...

Inscription **contactez le Secrétariat de Scolarité de votre collègue**

