



CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS

Gastronomie,
hôtellerie et
tourismes
Occitanie

ARGÈLES SUR MER
Lycée Christian Bourquin
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL
TOURISME - ÉCOLE HÔTELIÈRE



BAC PRO Métiers de l'alimentation

Section européenne :

- Anglais
- Espagnol

Section Catalan

Stage à l'étranger ERASMUS +

Votre profil

- Grande motivation / sens de la communication et de l'organisation
- Rigueur et méthode
- Goût du travail en équipe et bonne résistance physique

Accès à la formation

Après une classe de 3^{ème} / un CAP cuisine / une seconde générale ou technologique. Ce bac pro se prépare en trois années après la classe de troisième. Les élèves titulaires de certains CAP du même secteur peuvent également le préparer en 2 ans sous certaines conditions.

L'enseignement

En première année BAC PRO :

- Enseignements professionnels avec une découverte des domaines suivants : boulangerie / pâtisserie / traiteur (boucherie, charcuterie, poissonnerie). En classe de première une poursuite en boulangerie / pâtisserie est proposée en lycée.
- Enseignements professionnels et français en co-intervention
- Enseignements professionnels et mathématiques en co-intervention
- Économie et gestion
- Prévention – santé - environnement
- Français – histoire - géographie
- Éducation morale et civique
- Langue vivante A
- Langue vivante B
- Arts appliqués et culture artistique
- Éducation physique et sportive

Période de formation en milieu professionnel de 22 semaines sur les trois années de formation.

Poursuite d'études possible

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais une poursuite en mention complémentaire est possible pour se spécialiser. Il est envisageable de poursuivre en brevet professionnel ou en brevet de maîtrise pour s'installer à son compte.

- BP Boulanger
- BM Boulanger
- BM Pâtissier confiseur glacier traiteur

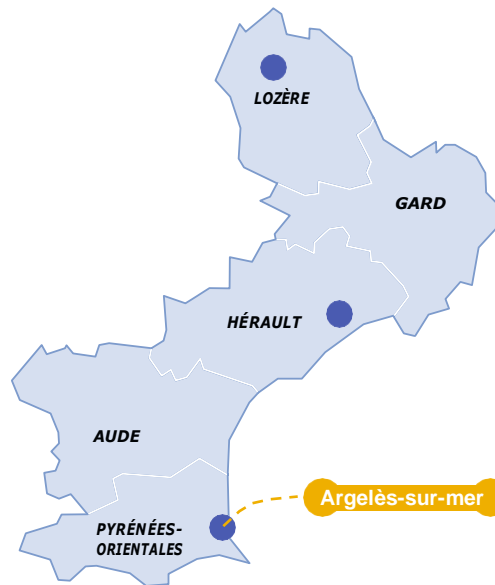
Insertion

Le cœur de métier des boulangers et pâtisseries est la fabrication de produits sucrés et salés. Ils déterminent les quantités nécessaires de matières premières, choisissent les techniques de fabrication adaptées et soignent la présentation des produits. Le diplômé de bac pro peut être autonome dans l'organisation de l'approvisionnement en matières premières et de la production. Il a acquis des savoir-faire en cuisine et sait confectionner des produits traiteurs (fabrication des pains, des pâtes, des petits fours, des crèmes sauces et coulis, du chocolat de couverture, des produits traiteurs...). Il sait réaliser des cuissons, assembler, décorer, réaliser des finitions. Il a également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.

Il peut évoluer rapidement vers des postes de responsable de rayon dans la grande distribution, de responsable de production dans l'industrie agroalimentaire ou devenir artisan indépendant

Les + du lycée Bourquin

- Un internat de 160 places
- Une équipe relations internationales qui va vous permettre d'effectuer des stages à l'étranger
- 2 laboratoires de pâtisserie
- 1 laboratoire de boulangerie
- 1 salle de démonstration
- 1 boutique de vente ouverte sur une clientèle extérieure



Établissements publics (sans frais d'inscription)

Établissements	Contacts	Portes ouvertes	Langues vivantes	Charte Erasmus+	Liens
PYRÉNÉES-ORIENTALES					
Lycée polyvalent des métiers de la gastronomie, de l'hôtellerie et des tourisms - CHRISTIAN BOURQUIN 66700 Argelès-sur-Mer	ce.0660924w@ac-montpellier.fr		Anglais Espagnol	✓	