

Les débouchés

A terme, les titulaires de la formation peuvent appréhender les métiers suivants :

- Chef de production
- Ouvrier qualifié en pâtisserie et boulangerie d'hôtel, de restaurant gastronomique
- Ouvrier qualifié en pâtisserie et boulangerie « boutique »

Les hôtels parisiens ou provinciaux représentent une source importante d'emplois spécialisés dans le champs couverts par la formation. Des postes de travail peuvent aussi être offerts par des restaurateurs soucieux de personnaliser leur prestation. Dans tous les cas, les postulants doivent faire preuve de capacités d'adaptation, de rigueur de travail et rester à l'écoute des sollicitations des clients, privilégiant la qualité de leur production.



Formation complémentaire d'initiative locale

BOULANGER-PÂTISSIER D'HÔTEL

Lycée des Métiers
HOTELLERIE & TOURISME
du Val de Loire

Débouchés professionnels : A terme, les titulaires de la formation peuvent appréhender les métiers suivants :

- | | |
|---|--|
| ✦ Chef de production | ✦ Ouvrier qualifié en pâtisserie et boulangerie « boutique » |
| ✦ Ouvrier qualifié en pâtisserie et boulangerie d'hôtel | |



Diversifiez vos talents !

Lycée des Métiers
HOTELLERIE & TOURISME
du Val de Loire

174 rue Albert 1er
41033 BLOIS Cedex

Téléphone : +33 (0)254 51 51 54
Télécopie : +33 (0)254 51 51 00
Messagerie : ce.0410899e@ac-orleans-tours.fr

Durée de la formation

870 h sur 27 semaines dont

450 h au lycée
420 h en entreprise

La formation commencera début octobre

BOULANGER- PÂTISSIER

Condition d'accès

Être titulaire d'un diplôme de

- niveau V (CAP cuisine, boulanger, pâtissier)
- niveau IV (Bac professionnel cuisine, Bac technologique hôtellerie)
- ou + (BTS Hôtellerie-restauration)
- ou adulte en formation professionnelle niveau V.

Réalisation d'une lettre de motivation décrivant le parcours professionnel ou scolaire.

Promotion de 12 élèves

Les élèves auront un statut de lycéen.



Organisation de la formation

1. Formation dans l'établissement (théorique et travaux pratiques)

480 h

La panification classique
Les panifications spéciales
Les viennoiseries classiques et évolutives
Les petits gâteaux 'salon de thé'
Les entremets, les gâteaux et le chariot de desserts
Les productions diversifiées : sandwichs, en-cas...
La réglementation

Cette formation se fera selon une alternance de cours théoriques, d'activités pratiques (fabrication, cuisson, valorisation de produits finis, décors,...), et d'interventions de professionnels.

2. Formation en entreprise

420 h

réparties en 2 périodes de mise en situation professionnelle



Valorisation de la fabrication
boulangère : sandwichs, en-cas...

Validation de la formation

Soutenance orale devant un jury composé d'enseignants et de professionnels à l'issue de laquelle une attestation de formation sera délivrée par l'établissement.

Les objectifs

Ouvrier qualifié en restauration, l'élève va, dans sa poursuite de formation, développer ses compétences techniques en se spécialisant sur cette fonction qui allie pâtisseries et viennoiseries raffinées et méthodes de panification,

Faciliter l'insertion professionnelle des jeunes diplômés.

