



Devenir boulanger/ère pâtissier/ère...

Il est le spécialiste du pain et de la viennoiserie. Il fabrique les différents pains blancs, spéciaux, levain et bio, baguettes, pistolets, ou cramiques à partir de matières premières de qualité. En pâtisserie, il réalise des tartes, des cakes, des bavares et différents gâteaux. Le métier a évolué et il confectionne également des produits salés : quiches, pizzas, tourtes etc. Son travail s'effectue dans :

- ✓ les boulangeries artisanales ;
- ✓ le rayon boulangerie-pâtisserie des grandes surfaces ;
- ✓ une boulangerie-pâtisserie industrielle ou un grossiste ;
- ✓ sa propre boulangerie-pâtisserie, installé à son propre compte.



Athénée royal de Neufchâteau-Bertrix

Avenue de la Victoire, 28

6840 Neufchâteau

061 27 72 02

Rue du Gibet, 48

6880 Bertrix

061 41 20 85

www.arnb.cloud



BOULANGERIE PÂTISSERIE

LA GRILLE-HORAIRE EN PROFESSIONNEL

BOULANGERIE - PÂTISSERIE

Formation commune :	3e/4e	5e/6e
Philosophie et citoyenneté (CPC).	1h	1h
Religion / Morale / Cpc.	1h	1h
Français.	4h	3h
Mathématiques.	2h	2h
Langue moderne : anglais.	2h	-
Histoire.	1h	1h
Géographie.	1h	1h
Formation scientifique.	2h	2h
Education physique.	2h	2h
Formation sociale et économique.	-	2h
Section boulangerie-pâtisserie en 3e et 4e :		
Economie professionnelle et org. du travail.	1h	
Travaux pratiques Boulangerie-pâtisserie.	18h	
Technologie.	1h	
Section boulangerie-pâtisserie en 5e et 6e :		
Travaux pratiques Boulangerie-pâtisserie.	18h	
Technologie.	3h	

Les compétences du métier



Reconnaître des matières premières et s'assurer de leur qualité.



Connaître et respecter les normes de sécurité, d'hygiène et de conservation.



Réaliser des pétrissages, des fermentations et des cuissons.



Assurer plusieurs méthodes de fabrication simultanément.



Créer et adapter des recettes selon la quantité, la saison ou la demande du client.



Planifier le travail et gérer les stocks et les approvisionnements.

