



Devenir boulanger/ère, pâtissier/ère ...

C'est le spécialiste des pains et des viennoiseries. Il/Elle fabrique les différents pains blancs, spéciaux, levain et bio, des baguettes, des pistolets, ou des cramiques à partir de matières premières de qualité.

En pâtisserie, il réalise des tartes, des cakes, des bavaoises et différents gâteaux.

Le métier a évolué et le boulanger-pâtissier confectionne également des produits salés tels que des quiches, des pizzas, des tourtes, ...

Son métier s'exerce dans :

- les boulangeries artisanales;
- Le rayon boulangerie-pâtisserie dans des grandes surfaces
- Une boulangerie-pâtisserie industrielle ou un grossiste
- Sa propre boulangerie-pâtisserie si 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
061/41.10.85

Internat
061/27.71.41









www.arnb.cloud

BOULANGERIE PATISSERIE

**GRILLE-HORAIRE
EN PROFESSIONNEL
BOULANGERIE-PÂTISSERIE**

Formation commune :	3 ^e /4 ^e	5 ^e /6 ^e
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 socio-économique	-	2h
Section boulangerie-pâtisserie en 3^e et 4^e		
Economie professionnelle et organisation du travail (en 3 ^e)	1h	
Travaux pratiques boulangerie-pâtisserie	18h/14h	
Technologie du métier	1h/2h	
Renforcement pratique (en 4 ^e)	2h	
Section boulangerie-pâtisserie en 5^e et 6^e		
Travaux pratiques boulangerie-pâtisserie		16h
Technologie du métier		2h

**LES COMPETENCES
DU METIER**

-  Reconnaître les 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

