

## Les + du Lycée...

- Formation gratuite
- Label  
« Lycée des Métiers »
- Réseau de partenaires diversifié et très impliqué
- Accompagnement personnalisé de tous les élèves pour la réussite de chacun
- Plateau technique récent, bien équipé et fonctionnel

### Des qualités à Développer

*Le goût et les idées, la mémoire, une habileté manuelle, la connaissance des matières premières, le plaisir de travailler des matières nobles, savoir conduire une fermentation, l'ouverture d'esprit, le travail en équipe, la créativité & le sens artistique, la propreté, l'ordre, la précision et la ponctualité, ...*

### Modalités d'orientation

*La demande d'orientation se fait par votre collège d'origine, lors du dernier trimestre de l'année scolaire. Contactez votre professeur principal dès maintenant.*



Lycée  
R. BURON

professionnel des Métiers  
diversifiés et créatifs



CAP / BAC PRO  
+ Année complémentaire



# Métiers de l'ALIMENTATION

## BOULANGERIE PÂTISSERIE



  
<http://reaumur-buron.paysdelaloire.e-lyco.fr>



L. P. Robert Buron 68, rue Bellessort  
BP 1329 53013 LAVAL CEDEX / ce.0530013b@ac-nantes.fr

## Les métiers

De nombreux emplois se dégagent chaque année. Les entreprises recherchent du personnel qualifié. Les formations proposées au lycée Robert Buron offrent des débouchés variés en boulangerie artisanale comme en grande distribution. Il est également possible de travailler en boulangerie spécialisée viennoiserie ainsi que dans la restauration et l'hôtellerie.



## Les formations des Métiers de l'alimentation

- Boulangerie -
- Pâtisserie -

### Des locaux modernes



CAP	
Boulangerie	2 années de formation dont 14 semaines de PFMP <b>18h</b> d'enseignement professionnel (EP) dont 1h30 de co-intervention (EG et EP) <b>8h30</b> d'enseignement général (EG) <b>3h</b> Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation.
BAC Professionnel	
Alimentation (Boulangerie - Pâtisserie)	3 années de formation dont 22 semaines de PFMP <b>11h30</b> d'enseignement général (EG) <b>14h30</b> d'enseignement professionnel (EP) dont 1h30 de co-intervention <b>3h</b> Consolidation, accompagnement personnalisé et préparation à l'orientation.
Année Complémentaire	
CAP Pâtissier	année de formation dont 8 semaines de PFMP <sup>(1)</sup> <b>24h</b> d'enseignement professionnel <b>4h</b> d'enseignement général

<sup>(1)</sup> PFMP : Période de Formation en Milieu Professionnel

