

Adresser lettre de motivation et curriculum vitae au lycée à l'attention du DDF, Mme Marylène BRULE: Marylene.Brule@ac-rennes.fr.

Entretien professionnel de recrutement sur convocation mené par des membres du lycée et du Greta-CFA des Côtes d'Armor.

Dossier d'inscription à la formation à adresser au lycée à l'attention du DDF qui se charge de l'envoyer au Greta-CFA des Côtes d'Armor.



Mention Complémentaire
Techniques du Tour
En boulangerie et en Pâtisserie
en 1 an
par apprentissage

Pour offrir à chaque apprenti une qualité de formation, le lycée offre des espaces professionnels adaptés : laboratoires de pâtisserie, laboratoires de boulangerie.

Serge LE ROUX
Proviseur et l'ensemble de l'équipe

Cette formation s'adresse aux élèves qui veulent se perfectionner et se spécialiser dans la fabrication de produits à base de pâtes.

L'élève doit être titulaire du CAP Pâtisserie, et/ou du CAP Boulangerie, et/ou du Bac Professionnel Boulangerie-Pâtisserie.

Le tourier assure la fabrication et la transformation de toutes les pâtes, des appareils et garnitures les plus courants pour réaliser des viennoiseries, tartes, produits feuilletés sucrés et salés. Ainsi que les produits de restauration nomade.

Il fabrique et met en valeur ses produits dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

La formation s'articule autour de deux pôles :

> pôle 1 : réalisation de fabrications à base de pâtes

> pôle 2 : optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes



L'INSERTION PROFESSIONNELLE

Il exerce son activité dans une entreprise justifiant l'utilisation d'un fournil ou d'un laboratoire de fabrication de produits à base de pâte:

> une entreprise artisanale de boulangerie ou de boulangerie-pâtisserie

> un laboratoire centralisé d'une entreprise

> un fournil ou un laboratoire en grande surface alimentaire

> une entreprise de traiteur

> un hôtel restaurant disposant d'un pôle de fabrication de produits à base de pâtes



Les semaines de formation en centre de formation

Les apprentis sont en centre de formation 12 semaines réparties sur l'année scolaire, à raison de 35 heures hebdomadaires.

La formation technique et professionnelle s'articule autour de deux pôles :

- réalisation de fabrication à base de pâtes

- optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes