

ZOOM

SUR NOS FORMATIONS

BAC PRO BOULANGER-PÂTISSIER



Eléa DANY
17 ANS - TERMINALE



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

| Lycée La Closerie
Saint-Quay-Portrieux

la closerie
LYCÉE HÔTELIER • SAINT-QUAY-PORTRIEUX

**TON DERNIER
DIPLOME ?**

**DIPLOME NATIONAL
DU BREVET (DNB)
-MENTION BIEN-**

**POURQUOI CE
BAC PRO?**

**J'AI TOUJOURS VOULU FAIRE DE LA
PÂTISSERIE, ET JE ME TROUVAIS TROP
JEUNE POUR FAIRE DE
L'APPRENTISSAGE**

**QU'EST-CE
QUE TU
PRÉFÈRES ?**

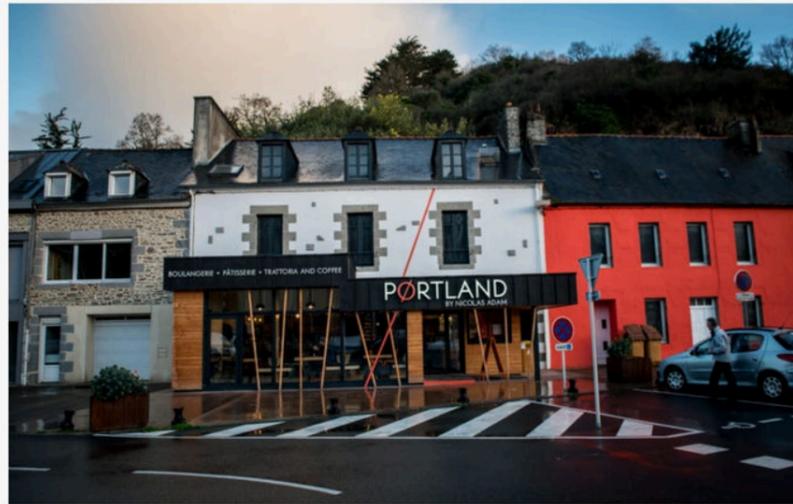
LES COURS DE PRATIQUE

**TON MEILLEUR
SOUVENIR ?**

**LA PREMIÈRE
FOIS OÙ J'AI
APPRIIS LA
TECHNIQUE DU
FEUILLETAGE**



**TON MEILLEUR
STAGE ?**



**LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE
PORTLAND À SAINT-BRIEUC,
L'AMBIANCE ÉTAIT UNIQUE ET LE
TRAVAIL ÉTAIT DIFFÉRENT CHAQUE
JOUR !**

TES MISSIONS ?

**FAIRE DU TOURAGE,
CRÉER DES RECETTES,
RÉALISER DES DÉCORS**

**TA RECETTE
PRÉFÉRÉE ?**

**CHARLOTTE AUX
FRAMBOISES**



**TON
ANECDOTE ?**

**MON ANCIEN
MAÎTRE DE STAGE
QUI M'A FÉLICITÉE
CAR JE "LAMAIS"
MIEUX QUE LUI LES
PAINS !**



ET APRÈS ?

**CAP GLACIER-FABRICANT PUIS
CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION
OU TRAVAILLER**



**2 CONSEILS
POUR UN FUTUR
ÉLÈVE?**



- 1 TRAVAILLE DUR PENDANT TES STAGES**
- 2 N'AI PAS PEUR DE TE
LANCER DES DÉFIS**

**LES 3 QUALITÉS
INDISPENSABLES
?**

PATIENT / HABILE / CRÉATIF

**LE MOT DE LA
FIN ?**

**VOICI QUELQUES EXEMPLES
DE MES CRÉATIONS**

