Les Portes de Chartreuse

Bac Pro
Boulanger Pâtissier

Une école de la précision

Qualités requises

Sens Artistique
Bonne présentation
Esprit d'équipe
Esprit d'initiative
Résistance physique
Ordre, Méthode
Dynamisme, Enthousiasme
Persévérance

Nos actions

Un suivi personnalisé de l'élève
Sorties et projets pédagogiques
Accompagnement à la recherche d'entreprises
Une Section Européenne

Les stages sont une mise en pratique des connaissances au sein des entreprises

22 semaines réparties sur 3 ans

Nos moyens

Un projet d'Etablissement
Des équipes de professionnels
Des locaux et matériels récents et adaptés
Un internat récent
Une pastorale
Une association sportive
Une association de parents d'élèves

Poursuite d'études

CAP 1 an Chocolatier-Confiseur
BP Boulanger
BM Pâtissier, confiseur…
BM Boulanger
…

Débouchés professionnels

Boulanger/ère
Pâtissier/ère