



## QUALITÉS

- être créatif
- développer des qualités artistiques
- aimer surprendre le client

## DÉBOUCHÉS

- cuisinier spécialisé en desserts de restaurant
- commis pâtissier, chef de partie
- pâtissier d'hôtel

## LES ENSEIGNEMENTS

DISCIPLINES	HORAIRES
<b>ENSEIGNEMENT GENERAL</b>	
Arts appliqués	2
Langue vivante	1
Gestion et informatique	1,5
<b>ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL</b>	
Technologie	4
Travaux pratiques	21
<b>STAGES EN ENTREPRISES</b>	<b>12 semaines réparties sur 3 périodes.</b>

## LES « PLUS » DE BAZEILLES

- utilisation de matériels spécifiques à la pointe des nouvelles technologies.
- des conditions d'accueil optimales.
- une équipe à dimension humaine.