



Les élèves de **Terminale BAC PRO Boulanger Pâtissier** du LP François Rabelais ont clôturé cette année leur projet d'activité intitulé « **les métiers parallèles à la boulangerie pâtisserie** ».

En effet, afin de susciter des intérêts, d'ouvrir à la profession, ils ont pu préparer et participer à plusieurs visites au cours de l'année :

- Le SIRHA (salon international de la restauration hôtellerie et alimentation),
- la boulangerie pâtisserie d'Auchan,
- une animation chez le glacier Nardone de Lyon.

Les témoignages sont éloquentes :

« Nous avons pris des notes sur ce qu'ils nous ont dit nous n'avons pas eu le temps de tout voir mais nous avons pu en profiter un maximum. La coupe de France de boulangerie nous a montré une grande quantité de nouveaux produits et des idées de décors qu'on put réaliser les candidats. Ce concours nous a également permis de découvrir les conditions et les exigences requises qui sont extrêmement élevées. »

« Comme la plupart des grandes surfaces, ils utilisent des mix de farines pour les pains spéciaux ou autre. Ils travaillent en collaboration avec les GMP (Grand Moulin de Paris), de même pour la quasi-totalité des grandes surfaces. Pour terminer, nous tirons des points positifs et négatifs de cette journée, mais repartons avec beaucoup moins d'aprioris sur les grandes surfaces. »

« Nous savons que les recettes de glace sont gardées secrètes. Il est impossible de savoir exactement ce qu'il y a dans les glaces. Les recettes se transmettent de génération en génération »

Le bilan est positif et a permis une ouverture professionnelle sur le métier, tout en travaillant sur des compétences : collecter des informations, repérer des démarches qualités, commercialiser ... L'approche pluridisciplinaire a également tout son intérêt.

Catherine RACANIERE (professeur de pâtisserie),
Sylvie DELORME (professeur de Sciences appliquées).