

PROJET 30 ans des BAC Pro Classe de 2 BP



Pour fêter les 30 ans des Bac pro au sein de l'Académie de Versailles, une cérémonie officielle a été organisée au petit Trianon du château de Versailles le 12 octobre 2016.

A cette occasion, la classe de 2BP (seconde Bac pro Boulangerie Pâtisserie) avec la collaboration de leur professeur de pratique Monsieur Breton ont réalisé une pièce artistique.

La pièce artistique a été conçue dans différents éléments faisant appel à leur compétence en boulangerie, pâtisserie et confiserie. Il a été tenté de représenter dessus les métiers de l'Hôtellerie-Alimentation, ainsi quelques autres métiers comme la coiffure, le bâtiment, la menuiserie, et la mécanique auto.



Lors de module, les élèves ont réalisés des logos de métier et des fleurs en pastillage (découpe et coloration), des médaillons en pain party, des motifs floraux et des animaux en pâte d'amandes.



Ils ont pu se familiariser après quelques semaines de formation à des techniques de décoration qui leur serviront dans la profession et pour leur Bac pro.



Il a été ensuite découpé et habillé de glace royale un support en polystyrène qui accueillera les éléments de la pièce artistique.

Une planche a été habillée d'un tissu bordeaux afin de mettre en valeur la pièce.

Puis une pièce montée en nougatine et choux a été confectionnée afin de mettre en représentation les éléments en pastillage. (Merci à la classe de 1BP pour la confection des choux).

Un grand merci pour l'investissement des élèves sans qui cette pièce n'aurait pu être réalisé et présenté à Versailles lors de la cérémonie.



Monsieur Nicolas BRETON
Professeur de Pâtisserie Boulangerie