

ESPACE DE VALORISATION ET COMMERCIALISATION

BOULANGERIE-PÂTISSERIE

DU LP GUSTAVE EIFFEL



Chers(es) clients(es),

Venez découvrir les différentes préparations sucrées et salées réalisées par nos élèves de BAC PRO Boulangerie-Pâtisserie au LP Gustave Eiffel.

Vous y trouverez tout ce qu'il vous faut pour satisfaire vos papilles.

Exemples de produits fabriqués dans nos laboratoires selon la progression pédagogique:

- Nombreuses variétés de pains (baguette tradition, pain de campagne, pain aux céréales...)
- Assortiments de viennoiseries (croissant, pain au chocolat, pain au lait...)
- Entremets et petits gâteaux de toutes sortes (éclairs, tarte amandine...)
- Diverses spécialités salées (quiche, tourte à la viande, ...)

Horaires d'ouverture

Ces horaires restent sous réserve des périodes de stage de nos élèves et des diverses conditions de production (examen professionnel).

Lundi : 17h à 18h45

Mardi : 12h à 15h10

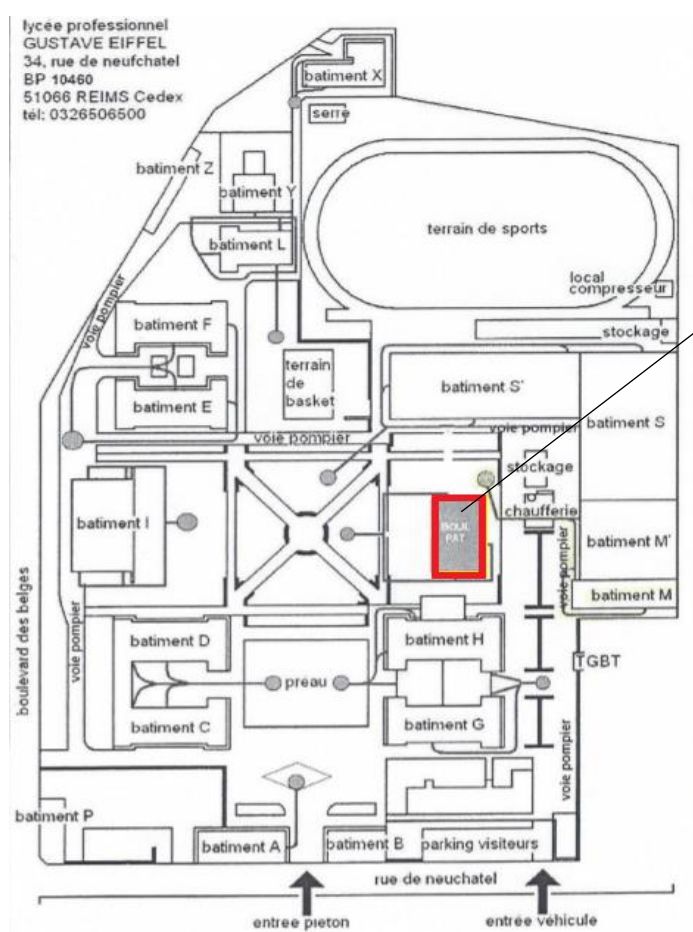
Jedi : 12h à 15h10

Vendredi : 12h à 13h30

Où nous trouver ?

L'espace de valorisation et commercialisation boulangerie-pâtisserie se situe aux algécos en face la cantine scolaire.

Cet espace permet avant tout de mettre en avant les productions de nos élèves.



Comment commander ?

Pour passer commande, veuillez prendre contact directement auprès d'un enseignant du lundi au vendredi aux algécos boulangerie-pâtisserie.

Les équipes professionnelles du LP Gustave Eiffel.