

Boulangier - Pâtissier artisan | Boulangère - Pâtissière artisanne

Un métier bon comme le pain



Formation adulte

Vous avez plus de 18 ans ?

Vous cherchez à vous former tout en travaillant ?

L'alternance est la solution idéale pour acquérir les compétences nécessaires à la pratique d'un métier.

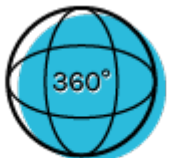
En tant que boulanger - pâtissier, vous préparez les pains, viennoiseries, petits pains et pâtisseries qui font le bonheur des consommateurs.

Vous travaillez dans une boulangerie - pâtisserie ou dans un atelier qui fabrique des produits de boulangerie - pâtisserie.

Journée type

Vous commencez votre journée tôt le matin pour fabriquer la pâte qui sert à la préparation de tous ces produits qui sentent si bon.

Vous utilisez des matières premières comme la farine, l'eau, le lait, les œufs, la levure... pour fabriquer la pâte que vous allez pétrir, laisser poser et cuire dans un four. Vous préparez également de savoureuses pâtisseries et des gâteaux.



Visite de l'atelier

Débouchés

Au bout de trois ans de formation, vous pouvez choisir de :

- Ouvrir votre propre boulangerie-pâtisserie
- Travailler comme artisan dans une boulangerie ou une pâtisserie
- Vous perfectionner dans une technique propre à la boulangerie-pâtisserie

Qualités

Quelles qualités devez-vous posséder pour être boulanger-pâtissier ?

Vous devez être résistant (à la chaleur et à la fatigue), avoir le sens du commerce et être respectueux des règles d'hygiène.

Quelles qualités développez-vous pendant votre formation ?

Vous allez développer votre sens des responsabilités, du commerce et de l'organisation, et vous aurez acquis des compétences en gestion.

Détails sur la formation:

Horaire:

Les horaires repris ci-dessous sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés.

Différents horaires sont proposés pour chaque année :

1^{ère} année (= année préparatoire, pas de gestion)

- Classe A : mardi (9h00 à 16h30) - début des cours le 10/09/2024 **[COMPLET]**
- Classe B : mardi (18h00 à 21h30) et mercredi (18h00 à 21h30) - début des cours le 10/09/2024
- Classe C : mercredi (9h00 à 16h30) - début des cours le 11/09/2024
- Classe D : vendredi (9h00 à 16h30) - début des cours le 13/09/2024 **[COMPLET]**
- Classe E : samedi (9h00 à 16h30) - début des cours le 14/09/2024

2^{ème} année

- Classe A (boulangerie) : lundi (9h00 à 16h30) - début des cours le 09/09/2024
- Classe B (boulangerie) : samedi (9h00 à 16h30) + 9 mardis de 13h00 à 16h30 - début des cours 14/09/2024
- Classe A (pâtisserie) : lundi (9h00 à 16h30) - début des cours le 09/09/2024
- Classe B (pâtisserie) : mardi (9h00 à 16h30) - début des cours le 10/09/2024

3^{ème} année

- Classe A (boulangerie) : lundi (9h00 à 16h30) + 12 mercredis choix entre 13h00 à 16h30 OU 18h00 à 21h30 (selon disponibilités) début des cours le 09/09/2024
- Classe B (boulangerie) : samedi (9h00 à 16h30) + 12 mercredis choix entre 13h00 à 16h30 OU 18h00 à 21h30 (selon disponibilités) - début des cours le 14/09/2024
- Classe A (pâtisserie) : lundi (9h00 à 16h30) et 12 mercredis choix entre 13h00 à 16h30 OU 18h00 à 21h30 (selon disponibilités) - début des cours le 09/09/2024
- Classe B (pâtisserie) : mardi (9h00 à 16h30) + 12 mercredis choix entre 13h00 à 16h30 OU 18h00 à 21h30 (selon disponibilités) - début des cours le 10/09/2024

Ces horaires ne tiennent pas compte des cours de gestion. Il faut donc rajouter 4 heures

supplémentaires au programme de 2^{ème} et de 3^{ème} année.

Programme:

Cours professionnels

1^{ère} chef d'entreprise ouvrier boulanger-pâtissier (246h)

- Règles professionnelles (16h)
- Réaliser des produits de boulangerie (96h)
- Réaliser des produits de boulangerie et pâtisserie salés (12h)
- Réaliser des produits de pâtisserie (102h)
- Décorer des produits de pâtisserie (20h)

2^{ème} chef d'entreprise pâtisserie (204h)

- Réaliser des produits de pâtisserie sucrés (116h)
- Réaliser des produits de pâtisserie salés (16h)
- Réaliser des produits basiques de glacerie (16h)
- Réaliser des décors chocolat et confiserie (20h)
- Commerce (12h)
- Coordination et encadrement (24h)

OU

2^{ème} chef d'entreprise boulangerie (174h)

- Réaliser des pains et des pains spéciaux (30h)
- Réaliser des baguettes et des croquants (20h)
- Réaliser des viennoiseries (36h)
- Réaliser des produits de boulangerie salés (20h) Diététique (32h)
- Commerce (12h)
- Coordination et encadrement (24h)

3^{ème} chef d'entreprise boulangerie (204h)

- Réaliser des pains et des pains spéciaux (30h)
- Réaliser des baguettes et des croquants (20h)
- Réaliser des viennoiseries (36h)
- Réaliser des produits de boulangerie salés (20h)
- Diététique (32h)
- Gestion spécifique (26h)
- Suivi du projet technique (24h)
- Promouvoir les produits bio, l'environnement durable et/ou l'économie circulaire (16h)

OU

3^{ème} chef d'entreprise pâtisserie (232h)

- Réaliser des produits de pâtisserie sucrés (116h)
- Réaliser des produits de pâtisserie salés (16h)
- Réaliser des produits basiques de glacerie (16h)
- Réaliser des décors chocolat et confiserie (20h)
- Gestion spécifique (26h)
- Suivi du projet technique (24h)

Cours de gestion (160h réparties sur les 2 dernières années)

- Esprit d'entreprendre
- Création d'entreprise
- Législation
- Stratégie commerciale
- Gestion commerciale
- Comptabilité
- Fiscalité
- Plan financier

Organisation

L'alternance allie cours théoriques dans un centre de formation et formation pratique en entreprise. Nous vous proposons de vous former dans ce métier en concluant une convention de stage avec une entreprise (+/- 26 à 30 heures par semaine) et en suivant des cours dans un centre de formation (+/- 8 à 12 heures par semaine).

Pratique en entreprise

Vous devrez être occupé dans la profession pour laquelle vous vous formez soit :

- En concluant une convention de stage rémunéré avec une entreprise formatrice
- En étant sous contrat de travail dans le métier pour lequel vous vous formez
- En bénéficiant d'un stage non rémunéré avec le nombre d'heures de pratique minimum obligatoire si vous êtes dans l'impossibilité de répondre à l'une des deux situations reprises ci-dessus.

Le référent stage est l'intermédiaire à la conclusion de la convention de stage. Il est présent pour vous orienter, vous aider dans vos recherches de stages, il est chargé des aspects administratifs et veille au bon déroulement de votre formation en entreprise.

Certification

A l'issue de la formation, l'apprenant obtient un diplôme chef d'entreprise "Boulangier-Pâtissier artisan / Boulangère-Pâtissière artisanne" homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles, ainsi qu'un certificat de gestion. Ces titres donnent l'accès à la profession pour les métiers protégés.

Par ailleurs, il est possible d'obtenir dès la fin de la 1^{ère} année un Certificat de Compétences Acquisées en Formation (CECAF) "Ouvrier boulanger/pâtissier". A la fin de la 2^{ème} année, vous obtiendrez un Diplôme de Coordination et d'encadrement (COEN) "Pâtissier" ou un diplôme de Coordination et d'encadrement (COEN) "Boulangier".

DETAILS SUR LA FORMATION

Diplôme chef d'entreprise boulanger-pâtissier artisan et certificat de gestion

Prix: 325 euros par an

Matériel à acquérir pour suivre la formation: Tenue professionnelle +/- 170€
Matériel +/- 300€ Syllabus 40€

Durée: 3 ans

Pratique en entreprise obligatoire pour chaque année de formation

Plus d'informations : 0800 85 210 -
info@efp.be

CONDITIONS D'ADMISSION

Avoir 18 ans accomplis au 31/12 de l'année d'inscription ou avoir satisfait à l'obligation scolaire à cette date ET répondre à l'une des conditions suivantes:

- 4^{ème} année secondaire réussie dans l'enseignement général, technique ou artistique (CESI/CE2D)
- 6^{ème} année secondaire réussie dans l'enseignement professionnel (CE6P ou CQ6P)
- Certificat d'apprentissage
- Examen d'admission aux conditions générales (CESI/CE2D)