



# BOULANGERIE PÂTISSERIE



## PRÉSENTATION

### En tant que boulanger-pâtissier, tu devras :

- Commencer ta journée très tôt le matin (4 heures du matin)
- Préparer les pains, croissants, petits pains et pâtisseries
- Fabriquer la pâte qui sert de base à la préparation de tous ces produits
- Utiliser des matières premières comme la farine, l'eau, le lait, les œufs, la levure
- Pétrir la pâte, la laisser poser et cuire dans un four
- Préparer également de savoureuses pâtisseries et des gâteaux
- Tu répètes ces gestes plusieurs fois par jour

## DÉBOUCHÉS

### Au terme de ta formation, tu pourras travailler :

- Dans une boulangerie
- Dans un atelier qui fabrique des produits de boulangerie

## QUALITÉS

### Pour être boulanger-pâtissier, tu dois :

- Etre respectueux des règles d'hygiène
- Etre résistant physiquement
- Etre commercial



## ENSEIGNEMENT

### Type d'établissement :

École secondaire

### Niveau d'études :

3<sup>ème</sup> degré du secondaire  
5-6P (Boulangier-Pâtissier)

### Durée : 2 ans

### Horaire :

Toujours en journée  
(min.28p/semaine)

## CEFA

### Type d'établissement :

CEFA

### Niveau d'études :

Article 49 (Boulangier-Pâtissier)

### Durée : 2 ans

### Horaire :

Cours en journée (1 à 2 jours) en  
alternance avec l'apprentissage  
en entreprise (3 à 4 jours)

## FORMATION PME

### Type d'établissement : efp

### Niveau d'études :

Apprentissage dès 15 ans

### Durée : 3 ans

### Horaire : Cours en journée

(1 à 2 jours) en alternance  
avec l'apprentissage en  
entreprise (3 à 4 jours)