



# 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
- Répéter 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 :**

- Être respectueux des règles d'hygiène
- Être résistant physiquement
- Être 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)