

Boulangier/ère-Pâtissier/-ière-Confiseur/-euse AFP



Nature des tâches

Dans les boulangeries-pâtisseries-confiseries on fabrique et on vend quantité de marchandises que l'on découvre avec plaisir : toutes sortes de pain (on en connaît plus de 200), de la petite boulangerie fine, des en-cas, des produits-traîteur, des gâteaux, des biscuits, des tourtes, des glaces, des pralinés, des chocolats et bien d'autres friandises. Boulangers-pâtissiers-confiseurs et boulangères-pâtissières-confiseuses AFP contribuent à la fabrication de ces produits. Ils en connaissent les matières et les recettes. Sur la base d'une commande ils organisent leur travail, calculent les quantités nécessaires, mélangent, brassent, fouettent et transforment les produits de base en pains odorants, en pâtisseries variées ou en confiserie. Ils recourent à divers appareils, malaxeurs, affineuses, glacières, mixers, fouets, moules, fours, etc., etc. Ils sont tenus à une stricte hygiène, nécessité majeure dans les métiers de l'alimentation.

Conditions d'admission

Scolarité obligatoire terminée.

Facilité à discriminer goûts et odeurs, sens des couleurs et des formes, habileté manuelle, bonne santé et bonne condition physique (pas d'allergies), hygiène, volonté de travailler en équipe, flexibilité dans les heures de travail.

Formation

2 ans de formation initiale dans une entreprise de boulangerie, de pâtisserie, de confiserie couronnés par une attestation de formation AFP.

La formation pratique comprend l'acquisition de la fabrication de 5 à 10 groupes de produits. Les cours professionnels ont lieu une fois par semaine. Des cours interentreprises complètent la formation pratique et théorique.

Perspectives

Apprentissage de boulanger/-ère- pâtissier/-ère et/ou confiseur/-euse pour l'obtention d'un CFC (accès en seconde année de formation). La réussite ouvre l'éventail des perspectives de promotion.