

Boulangier/-ère-pâtissier/-ière-confiseur/-euse CFC – Boulangerie/Pâtisserie



Nature des tâches

Le boulanger-pâtissier-confiseur et la boulangère-pâtissière-confiseuse de l'orientation boulangerie/pâtisserie confectionnent d'une part les pains les plus variés, les tresses, les petites pâtisseries (croissants, petits pains, gâteaux, tartes, pièces, snacks, hors d'oeuvre), d'autre part les friandises, petits fours, tourtes, cakes, biscuits, spécialités de chocolat (articles de confiserie).

Ces spécialistes mettent la main aux tâches plus délicates comme par exemple découper des formes de biscuits, former des pâtisseries, glacer des tourtes, fourrer, dresser, etc. Pour les travaux plus grossiers tels que pétrir la pâte, l'aplanir, etc., ils emploient des machines. C'est avec beaucoup d'imagination et de doigté qu'ils confectionnent et décorent en outre des tourtes d'anniversaire, des friandises pour les fêtes, des spécialités maison et des gourmandises présentées dans un emballage original.

Conditions d'admission

Scolarité obligatoire accomplie (de préférence niveau moyen ou supérieur).

Bon odorat et sens du goût, des couleurs et des formes, de l'imagination, une bonne santé et condition physique (pas d'allergies), sens de l'hygiène, volonté de travailler en équipe, flexibilité dans les heures de travail.

Formation

La formation professionnelle initiale dure 3 ans. Cours professionnels un jour par semaine.

Pour la formation professionnelle initiale de 2 ans avec attestation fédérale, voir Boulanger/-ère-Pâtissier/-ière-Confiseur/-euse AFP.

Perspectives

Formation continue pour ces deux professions:

Examen professionnel de chef/fe boulanger/-ère-pâtissier/-ière-confiseur/-euse avec brevet fédéral.

Examen professionnel supérieur de chef/fe d'entreprise en boulangerie-pâtisserie-confiserie ou d'économiste d'entreprise PME avec diplôme fédéral.

Une autre possibilité est la formation de technicien ES en agro-alimentaire ou d'ingénieur HES (BSc) en technologies du vivant, orientation agro-alimentaire, biotechnologie ou chimie analytique.

Promotion: chef pâtissier, pâtissier d'hôtel, gérant ou patron d'un commerce.

L'Association soutient les jeunes professionnels qui veulent se mettre à leur compte.

De plus, les fabriques de biscuits, de chocolats et de glaces offrent des tâches intéressantes aux professionnels de ce métier.

Adressen alle Kantone

Konditorei am Schaubmarkt
Monika + Franz Marty
Schwarzhornweg 6
8260 Stein am Rhein
Franz Marty, 052 741 48 18
franzmarty@msn.com
SP JV 2018 2019 2020 2021 (*)

Konditorei am Schaubmarkt
Monika + Franz Marty
Schwarzhornweg 6
8260 Stein am Rhein
Franz Marty, 052 741 48 18
franzmarty@msn.com
SP JV 2018 2019 2020 2021 (*)

Konditorei am Schaubmarkt
Monika + Franz Marty
Schwarzhornweg 6
8260 Stein am Rhein
Franz Marty, 052 741 48 18
franzmarty@msn.com
SP JV 2018 2019 2020 2021 (*)

Beck Lyner
Wiesenhofstrasse 15
8408 Winterthur
Peter Lyner, 052 222 19 34
info@lyner.ch
www.lyner.ch
EP SP JV 2019 2020 2021 (*)

* Info-Code

DD: Documentation disponible.

VD: Vidéo/DVD disponible.

RP: Registre régional des places d'apprentissage disponible.

VR: Visite de l'entreprise sur rendez-vous.

EP: Une expérience professionnelle est possible.

SP: Stage préprofessionnelle.

TAD: Test d'aptitude demandé.

OP: Entretien d'orientation professionnelle préalable souhaité.

PRE: Demande quel est le profil requis par l'entreprise avant d'envoyer ton dossier de candidature.

EC: Enseignement de certificat est possible.

JV: Job de vacances sur demande.

TD: Travail en dehors de l'école sur demande.

16, 17, 18: Places d'apprentissage per 2016, 2017, 2018.