

## Boulangier/-ère-pâtissier/-ière-confiseur/-euse CFC



### Nature des tâches

Différents produits, que nous aimons acheter et que nous apprécions, sont fabriqués et vendus dans la boulangerie-pâtisserie-confiserie: différents types de pain (il en existe plus de 200), pâtisserie et viennoiserie, snacks, produits traiteur, pâtisseries feuilletées, gâteaux, cakes et tartes, glaces, pralines, spécialités au chocolat et de nombreuses autres gourmandises. Les boulangers-pâtissiers-confiseurs et boulangères-pâtissières-confiseuses fabriquent ces produits. Ils connaissent les matières premières et les produits semi-finis utilisés à cette fin. Sur la base de leurs commandes, ils planifient leur travail et calculent les quantités nécessaires.

Cependant, le travail des professionnels consiste en grande partie en des activités artisanales. Ils mélangent, transforment et raffinent les produits bruts en produits fins et de grande qualité. Pour ce faire, ils utilisent diverses machines, par ex. pétrisseuse, machine à rouler, sorbetière, malaxeur, mélangeur, machine à dresser, etc. Ils enfournent les pâtisseries finies dans le four et les retournent en temps utile. Ils sont également responsables de la commande des marchandises, veillent à un stockage et une mise à disposition professionnels des produits et nettoient les machines et les équipements utilisés. Ils font toujours attention à l'hygiène absolue qui est essentielle dans le secteur alimentaire. Lors de leurs études, ils se spécialisent dans l'une des orientations suivantes: Boulangerie-pâtisserie, pâtisserie-confiserie.

Boulangerie-pâtisserie: spécialisé dans la production de produits de boulangerie et de pâtisserie (p. ex. pain)

Les boulangers-pâtisseries et les boulangères-pâtisseries, spécialisés dans la boulangerie et la pâtisserie produisent d'une part des produits de boulangerie: une grande variété de pains, tresses, pâtisserie et viennoiserie tels que croissants, petits pains de collation, gâteaux, petites tartes salées et sucrées, petits articles, snacks et petites entrées et produisent d'autre part des produits de pâtisserie: pâtisserie, confiserie, gâteaux, cakes, biscuits, spécialités au chocolat. Beaucoup de leurs activités sont manuelles, comme la mise en forme des produits de boulangerie ou le glaçage, le remplissage et le dressage des gâteaux. Pour les travaux plus difficiles, comme pétrir ou rouler la pâte, ils utilisent des machines. Avec créativité et habileté, ils cuisent et décorent les gâteaux d'anniversaire, les pâtisseries, les spécialités raffinées de la maison et les gourmandises emballées avec originalité. En plus de la pâtisserie, de nombreuses entreprises tiennent un salon de thé.

Pâtisserie-confiserie: spécialisé dans la production de produits de pâtisserie et de de confiserie (p. ex. pralines)

Les pâtisseries-confiseurs et les pâtisseries-confiseuses, spécialisés dans la pâtisserie et la confiserie cuisent des tartes, des gâteaux, des pâtisseries, des biscuits apéritifs, des pâtés en croute etc. Ils remplissent les tartes de crème fine, garnissent les gâteaux, les tartes et la pâtisserie. Ils remplissent les pâtés d'un mélange de viande ou de fromage. Et ils fabriquent des produits de confiserie: une grande variété de sucreries fines tels que les pralines, les nougats, les glaces, les figurines en chocolat (lapins, hannetons), des spécialités maison. Pour ces produits, ils transforment principalement du chocolat, de la pâte d'amande et du sucre. Les caramels à la crème fine et les caramels proviennent également de la «cuisine» de la confiserie. Les machines sont utilisées pour des tâches individuelles, par exemple pour rouler la pâte ou enrober les biscuits de chocolat.

## Conditions d'admission

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

Plaisir de travailler la pâte, habileté manuelle, bon odorat et goût développé, flexibilité dans les heures de travail, sens de l'hygiène et de la propreté, plaisir de concevoir, sens des couleurs et des formes, imagination, sens du commerce, sens de l'organisation, volonté de travailler en équipe, bonne santé et condition physique, don pour le dessin, pas d'allergies.

## Formation

L'apprentissage dure 3 ans. Il se déroule dans une boulangerie-pâtisserie ou une pâtisserie-confiserie et comprend 1 jour de cours théoriques par semaine.

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

Chef/fe boulanger/-ère-pâtissier/-ière-confiseur/-euse, spécialiste des branches de la boulangerie-pâtisserie-confiserie (brevet fédéral).

Chef/fe d'entreprise en boulangerie-pâtisserie-confiserie, économiste d'entreprise PME (diplôme fédéral).

Technicien/ne dipl. ES en agro-alimentaire.

Ingénieur BSc HES en technologies du vivant.

Chef/fe pâtissier/-ière, gérant d'un commerce, propre magasin.

## Adressen alle Kantone

Konditorei Freytag  
Peter Fierz  
Seefeldstrasse 144  
8008 Zürich  
Herr Fierz, 044 383 62 67  
fierz@cafe-freytag.ch  
www.cafe-freytag.ch  
SP 2021 (\*)

Konditorei am Schaubmarkt  
Monika + Franz Marty  
Schwarzhornegg 6  
8260 Stein am Rhein  
Franz Marty, 052 741 48 18  
franzmarty@msn.com  
SP 2021 2022 (\*)

Konditorei am Schaubmarkt  
Monika + Franz Marty  
Schwarzhornegg 6  
8260 Stein am Rhein  
Franz Marty, 052 741 48 18  
franzmarty@msn.com  
SP 2021 2022 (\*)

Konditorei am Schaubmarkt  
Monika + Franz Marty  
Schwarzhornegg 6  
8260 Stein am Rhein  
Franz Marty, 052 741 48 18  
franzmarty@msn.com  
SP 2021 2022 (\*)

Coop  
future@coop.ch  
www.coop.ch/future  
SP 2021 2022 (\*)

Coop  
future@coop.ch  
www.coop.ch/future  
SP 2021 2022 (\*)

Coop  
future@coop.ch  
<https://www.coop.ch/content/grundbildung/fr.html>  
SP 2021 2022 (\*)

Coop  
future@coop.ch  
<https://www.coop.ch/content/grundbildung/fr.html>  
SP 2021 2022 (\*)

Coop  
future@coop.ch  
<https://www.coop.ch/content/grundbildung/fr.html>  
SP 2021 2022 (\*)

Coop  
future@coop.ch  
<https://www.coop.ch/content/grundbildung/fr.html>  
SP 2021 2022 (\*)

Coop  
future@coop.ch  
<https://www.coop.ch/content/grundbildung/fr.html>  
SP 2021 2022 (\*)

Coop  
future@coop.ch  
<https://www.coop.ch/content/grundbildung/fr.html>  
SP 2021 2022 (\*)

\* Info-Code

SL: Expérience professionnelle

BE: Visite de l'entreprise

MC: Multicheck® analyse d'aptitude

BC: Basic Check test d'aptitude

IF: IdentityFi®

EA: eAssessment

BP: Stage préprofessionnelle

2019, 2020, 2021: Places d'apprentissage