

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



Nature des tâches

Le boulanger-pâtissier-confiseur et la boulangère-pâtissière-confiseuse de l'orientation pâtisserie/confiserie produisent les pâtisseries, friandises, tourtes et gâteaux, les pralines, caramels, nougats, lapins de Pâques etc. Il utilise de machines pour les travaux fatigants et répétitifs: par ex. pour pétrir la pâte, rouler les croissants ou recouvrir les pâtisseries. Mais de nombreux travaux "délicats" il réalise encore à la main. Pratiquement chaque entreprise se vante d'une spécialité maison et offre des "gourmandises" présentées de façon originale.

Conditions d'admission

Le travail requiert d'avoir terminé la scolarité obligatoire (en cas de formation complémentaire, une scolarité secondaire ou supérieure est un avantage), de disposer d'un bon sens du goût et de l'odorat, d'avoir le sens des formes et des couleurs, de la fantaisie, une bonne santé et bonne condition physique (pas d'allergies), la volonté de travailler en équipe.

Formation

L'apprentissage dure 3 ans. Il se déroule dans une confiserie-pâtisserie et comprend 1 jour de cours théoriques 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 BSc HES 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 Freytag
Peter Fierz
Seefeldstrasse 144
8008 Zürich
Herr Fierz, 044 383 62 67
fierz@cafe-freytag.ch
www.cafe-freytag.ch
SP 2018 2019 2020 2021 (*)

Confiserie Sprüngli AG
Bernstrasse 89
8953 Dietikon
Frau Regina von Däniken, 044 743 43 23
SP 2018 (*)

Confiserie Sprüngli AG
Bernstrasse 89
8953 Dietikon
Frau Regina von Däniken, 044 743 43 23
SP 2018 (*)

Confiserie Sprüngli AG
Bernstrasse 89
8953 Dietikon
Frau Regina von Däniken, 044 743 43 23
SP 2018 (*)

Confiserie Sprüngli AG
Bernstrasse 89
8953 Dietikon
Frau Regina von Däniken, 044 743 43 23
SP 2018 (*)

* 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.