



## Boulangier-pâtissier-confiseur Boulangère-pâtissière-confiseuse

CFC et AFP

Informations et descriptions

*notre passion : votre formation*



Ecole technique  
Ecole des arts et métiers  
Ecole professionnelle commerciale  
Ecole des métiers de la terre et de la nature  
Ecole supérieure de droguerie  
Formation continue

CPLN  
CH-2002 Neuchâtel  
Rue de la Maladière 84  
case postale 212  
Tél. +41 32 717 4000  
Fax +41 32 717 4019  
cpln@rpn.ch  
www.cpln.ch



Centre professionnel du Littoral neuchâtelois  
cpln@rpn.ch www.cpln.ch





## Boulangier-pâtissier-confiseur

### Certificat fédéral de capacité

#### description de la formation

- L'apprenti/e apprend à fabriquer des produits de boulangerie (pains, petite boulangerie, biscuiterie, tresses, pièces sèches, pâtes, gâteaux, tartes, etc.), de pâtisserie (tourtes, cakes fourrés, desserts, petits fours, crèmes, etc.) et de confiserie (nougat, massepain, des produits à base de chocolat, des pralinés, ainsi que des desserts glacés, des sorbets, etc.)
- Le travail est très varié et présente de hautes exigences d'hygiène.
- L'apprenti/e peut donner libre cours à sa fantaisie et à sa créativité. Les yeux, le goût et la dextérité sont ses "outils" de travail.
- Le travail manuel alterne avec l'utilisation de machines et d'appareils modernes.

#### durée de la formation

- 3 ans

#### enseignement

Domaines de compétences opérationnelles :

- Artisanat et technologie
- Création
- Economie d'entreprise
- Qualité et sécurité
- Enseignement de la culture générale
- Sport



#### débouchés

- Maturité professionnelle (une année de cours théoriques après l'apprentissage)



- Les porteurs de la maturité professionnelle peuvent accéder aux Hautes Ecoles Spécialisées
- Haute Ecole Spécialisée à Sion ou Wädenswil  
Ingénieur agroalimentaire/Recherche et développement  
3 ans à plein temps
- Ecole supérieure à Grangeneuve  
Technicien agroalimentaire/Direction et gestion de production  
2 ans à plein temps
- Apprentissage complémentaire en 2 ans  
Cuisinier / Boucher / Technologue en denrées alimentaires/etc.
- Brevet fédéral (après trois années de pratique)
- Maîtrise fédérale (deux ans après l'obtention du brevet)
- Stages divers en emploi :  
Suisse – Etranger – Bateau – Hôtel de saison – Station  
Petit artisanat – Grosse industrie

#### autres adresses utiles

- Association professionnelle des boulangers-pâtisseries  
Président : M. Paul Clément  
Les Attis 12, 2318 Brot-Plamboz  
Tél. 032 / 937 16 40
- Formation professionnelle des boulangers-pâtisseries  
Responsable : M. Serge Aubry  
Rte Steffrüss 31, 1724 Oberried (FR)  
Tél. 032 / 751 24 77
- Formation professionnelle des pâtisseries-confiseurs  
Responsable : M. Cédric Chammartin  
Wodey-Suchard SA, Seyon 5, 2000 Neuchâtel  
Tél. 032 / 725 10 92



- CPLN – Ecole des arts et métiers  
M. Jean-Blaise Matthey, directeur  
M. Yves Pelletier, doyen du secteur alimentation, restauration et intendance  
Maladière 62, 2000 Neuchâtel  
Tél. 032 / 717 4020
- Association suisse des patrons boulangers-pâtisseries-confiseurs  
[www.richemont.cc](http://www.richemont.cc)
- [www.orientation.ch](http://www.orientation.ch)



## Boulangier-pâtissier-confiseur

### Attestation fédérale

#### description de la formation

- Le domaine d'activité des boulangers-pâtisseries-confiseurs AFP comprend d'une part la fabrication de produits selon un processus de référence, et d'autre part la création de produits selon les instructions.
- Le processus de travail est divisé en différentes phases (préparation du travail, fabrication, stockage intermédiaire, processus de cuisson et finition), dans le cadre desquelles les professionnels transforment des matières premières et des produits semi-fabriqués en produits de haute qualité. Ils utilisent à cet effet les techniques, appareils, machines et installations données, dans une optique économique et de manière efficace.

#### durée de la formation

- 2 ans

#### enseignement

Domaines de compétences opérationnelles :

- Artisanat et technologie
- Création et présentation
- Qualité et sécurité
- Enseignement de la culture générale
- Sport

#### débouchés

- CFC de boulangier-pâtissier-confiseur en 2 ans



### autres adresses utiles

- Association professionnelle des boulangers-pâtisseries  
Président : M. Paul Clément  
Les Attis 12, 2318 Brot-Plamboz  
Tél. 032 / 937 16 40
- Formation professionnelle des boulangers-pâtisseries  
Responsable : M. Serge Aubry  
Rte Steffrüss 31, 1724 Oberried (FR)  
Tél. 032 / 751 24 77
- Formation professionnelle des pâtisseries-confiseurs  
Responsable : M. Cédric Chammartin  
Wodey-Suchard SA, Seyon 5, 2000 Neuchâtel  
Tél. 032 / 725 10 92
- CPLN – Ecole des arts et métiers  
M. Jean-Blaise Matthey, directeur  
M. Yves Pelletier, doyen du secteur alimentation,  
restauration et intendance  
Maladière 62, 2000 Neuchâtel  
Tél. 032 / 717 4020
- Association suisse des patrons boulangers-pâtisseries-  
confiseurs  
[www.richemont.cc](http://www.richemont.cc)
- [www.orientation.ch](http://www.orientation.ch)

