



Boulangier-pâtissier-confiseur

Certificat fédéral de capacité (CFC)

Descriptifs de la formation

- ◆ L'apprenti/e apprend à fabriquer des produits de boulangerie (pains, petite boulangerie, biscuiterie, tresses, pièces sèches, pâtés, 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.
- ◆ Les compétences professionnelles opérationnelles peuvent être sommairement présentées comme suit :

Qualité et sécurité	1. Artisanat et technologie
	2. Création
	3. Economie d'entreprise
	Trois compétences fondamentales Compétence transversale : durabilité

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



Cours interentreprises

- ◆ Première année (cours 1) : 3 jours à 8 heures
- ◆ Deuxième année (cours 2) : 3 jours à 8 heures
- ◆ Troisième année (cours 3) : 3 jours à 8 heures

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-confiseurs
Président : M. Nicolas Perriard
Tarterie du Littoral, Erhard-Borel 5, 2000 Neuchâtel
Tél. 032 / 730 37 76
- ◆ CPLN – Ecole des arts et métiers
M. Yves Pelletier, directeur
M. Urs Chalupny, directeur adjoint du secteur alimentation,
restauration et intendance
Maladière 62, 2000 Neuchâtel
Tél. 032 / 717 4020
- ◆ Association suisse des patrons boulangers-pâtisseries-confiseurs
www.richemont.cc
- ◆ www.orientation.ch





Boulangier-pâtissier-confiseur

Attestation fédérale (AFP)

Descriptifs de la formation

- ◆ Le domaine d'activité des boulangers-pâtissiers-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 intermédiaires, 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.
- ◆ Les compétences professionnelles opérationnelles peuvent être sommairement présentées comme suit :

Qualité et sécurité	1. Artisanat et technologie
	2. Création et présentation
Deux compétences fondamentales	
Compétence transversale : durabilité	

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

Cours interentreprises

- ◆ Première année (cours 1) : 3 jours à 8 heures
- ◆ Troisième semestre (cours 2) : 3 jours à 8 heures

Débouchés

- ◆ CFC de boulanger-pâtissier-confiseur en 2 ans

Autres adresses utiles

- ◆ Association professionnelle des boulangers-pâtissiers-confiseurs
Président : M. Nicolas Perriard
Tarterie du Littoral, Erhard-Borel 5, 2000 Neuchâtel
Tél. 032 / 730 37 76
- ◆ CPLN – Ecole des arts et métiers
M. Yves Pelletier, directeur
M. Urs Chalupny, directeur adjoint du secteur alimentation, restauration et intendance
Maladière 62, 2000 Neuchâtel
Tél. 032 / 717 4020
- ◆ Association suisse des patrons boulangers-pâtissier-confiseurs
www.richemont.cc
- ◆ www.orientation.ch

