

Boulangier-pâtissier (Chef d'entreprise) (2944)

Document imprimé à partir de dorifor.be.

Vous pouvez rencontrer un conseiller sans rendez-vous à la Cité des métiers, Avenue de l'Astronomie 14, 1210 Bruxelles (métro Madou), lundi, mardi, mercredi et vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h, jeudi de 13h30 à 19h (jusqu'à 16h pendant les vacances scolaires).

Formation en alternance : Apprenez ce métier chez un patron formateur en boulangerie pâtisserie et suivez en même temps des cours (pains, pâtisserie, viennoiserie, glace, chocolat) dans un centre de formation.

Objectif et Contenu

Objectif Le boulangier-pâtissier travaille en boulangeries-pâtisseries artisanales, grandes boulangerie, Industries agroalimentaires, restaurants, certaines grandes et moyennes surfaces, croissanteries.

Programme Cours Professionnels :

Année préparatoire :

UAA1 Boulangerie : Règles professionnelles; Réaliser les produits de boulangerie; Réaliser les produits en boulangerie et en pâtisserie salés.

UAA2 Pâtisserie : Règles professionnelles; Réaliser les produits en boulangerie et en pâtisserie salés; Réaliser les pâtisseries; Décorer les produits de pâtisserie.

Première et seconde années :

Perfectionner et créer des produits de boulangerie - Perfectionner et créer des produits de pâtisserie, chocolaterie, glacerie et confiserie - Evaluations pratiques formatives - Gérer locaux, matériel et stocks - Présenter et vendre des produits de boulangerie-pâtisserie - S'intégrer dans l'environnement économique et social - Suivi du projet d'entreprise.

Cours de Gestion :

Comptabilité - Aspects financiers - Esprit d'entreprendre - Création d'entreprise - Législation - Fiscalité - Gestion commerciale.

[Plus d'information ?](#) (

<https://www.efp.be/efp/themes/pdfGenerator/generatePdfGlobal.php?id=54>)

Pratique Professionnelle :

Vous devrez être occupé dans la profession sous forme soit d'une :

- [Convention de stage](#) (

<https://www.efp.be/files/Image/documents-utiles/La-convention-de-stage.pdf>)

passée entre le candidat et un patron-formateur avec supervision d'un

[délégué à la tutelle](#) (

<https://www.efp.be/files/files/Permanences-DT-2018-2019-V2.pdf>) .

- Contrat de travail

- Pratique en entreprise (pratique minimum obligatoire pour les personnes qui sont dans l'impossibilité de répondre à l'une des situations reprises ci-dessus).

Peuvent être dispensés de cette obligation d'occupation dans la profession, les auditeurs :

- Titulaires d'un certificat d'apprentissage dans la profession

- Titulaires d'un diplôme technique ou professionnel dans la profession

- Occupés ou ayant été occupés dans la profession 2 années à temps plein sur les 6 dernières années.

Le délégué à la tutelle est l'intermédiaire à la conclusion de la convention de stage. Il est chargé de tous les aspects administratifs et veille au bon déroulement de la formation pratique en entreprise. N'hésitez pas à le contacter pour une information ou un conseil. Cette formule en alternance (cours + pratique professionnelle au quotidien) est rémunérée et aboutit souvent à l'engagement du stagiaire au sein de l'entreprise qui l'a accueilli.

Certification(s) visée(s)	Diplôme de chef d'entreprise, homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles, ET Certificat de gestion Au terme de l'année préparatoire délivrance d'un CeCAF (Certificat de compétences acquises en formation)
Type de formation	Alternance PME (http://www.dorifor.be/filiere/formation-pme-11.html)

Organisation

Durée	2 ans + 1 année préparatoire éventuelle
Horaire	En soirée et/ou le samedi. Mais dans certains cas, des cours peuvent être donnés en journée
Début	Septembre
Coût	325 euro par an - Coût réduit Gratuit pour chercheur d'emploi bruxellois sur présentation du formulaire A15 -

Conditions d'admission

Prérequis administratif	Avoir 18 ans accompli au 31/12 de l'année d'inscription ou avoir satisfait à l'obligation scolaire à cette date ET répondre à l'une des conditions ci-après: OU 4ème année réussie en secondaire général, technique ou artistique OU CESI OU 6ème année secondaire professionnelle réussie (soit le CE6P, soit le
-------------------------	--

CQ6P)

OU Certificat d'apprentissage

OU Examen d'admission

Les ressortissants étrangers hors union européenne doivent satisfaire aux exigences légales de séjour en Belgique.

Intéressé(e) ?

Que faire

La période d'inscription se situe entre début mai et le 31 octobre.

[Plus d'informations concernant les inscriptions ?](#) (

<https://www.efp.be/inscriptions-1/>)

Des questions sur les stages ? Rencontrez un délégué à la tutelle [\(voir les permanences\)](#) (

<https://www.efp.be/sfpme-1/je-cherche-un-stage/contacter-un-delegue-a-la-tutelle/>) .

Remarques

Certificat de compétences acquises en formation

Retrouvez cette formation sur
<http://www.dorifor.be/formation/boulangier-pâtissier-chef-d-entreprise-2944.html>



efp / SFPME- Chef d'Entreprise

Rue de Stalle 292b - 1180 Uccle

efp 0800 85 210

info@efp-bxl.be - <http://www.efp-bxl.be>