Boulanger-Pâtissier artisan

RÉF | 2944

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

Au terme de cette formation en alternance dont la majeure partie se déroule en entreprise, vous serez capable de :

- Concevoir la fabrication de produits de boulangerie (pains, produits croquants ou tendres, tartes spéciales sucrées ou salées en pâte levée, couques en pâte levée feuilletée) : fabrication du produit et contrôle de ce processus de fabrication, finition du produit, contrôle et conservation du produit fini;
- Concevoir la fabrication de produits de pâtisserie (petits fours sucrés et mignardises, pâtisseries salées, fabrications glacées, massepain et décors, chocolat et décors, sucre «décor», gâteaux) : confection du produit, création des gâteaux, finition des produits, contrôle et conservation des produits, amélioration du processus de fabrication;
- Présenter et vendre les produits de boulangerie-pâtisserie : communication avec le personnel de vente, organisation du comptoir, des rayonnages et des étalages, service de la clientèle, conclusion de la vente et enregistrement des achats, vente de la marchandise par le biais d’un distributeur automatique, distribution de la marchandise via d’autres lieux que son magasin, animation commerciale de son magasin.

Programme

- **Cours Professionnels :**

  1ère année : ouvrier boulanger-pâtissier (246h)
  Règles professionnelles (16h);
  Réaliser des produits de boulangerie (96h);
  Réaliser des produits de boulangerie et pâtisserie salés (12h);
  Réaliser des produits de pâtisserie (102h);
  Décorer des produits de pâtisserie (20h);

  2ème année : pâtisserie (204h)
  Réaliser des produits de pâtisserie sucrés (116h);
  Réaliser des produits de pâtisserie salés (16h);
  Réaliser des produits basiques de glacerie (16h);

Réaliser des décors chocolat et confiserie (20h);
Commerce (12h);
Coordination et encadrement (24h);

3ème année boulangerie (188h)
Réaliser des pains et des pains spéciaux (30h);
Réaliser des baguettes et des croquants (20h);
Réaliser des viennoiseries (36h);
Réaliser des produits de boulangerie salés (20h);
Diététique (32h);
Gestion spécifique (26h);
Suivi du projet technique (24h);

- **Cours de Gestion :**

  Esprit d'entreprendre; Création d'entreprise; Législation; Stratégie commerciale; Gestion commerciale; Comptabilité; Fiscalité; Plan financier.

  Pour plus d'informations, visitez le site de l'organisme.

- **Pratique Professionnelle :**

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

  - **Convention de stage** passée entre le candidat et un patron-formateur avec supervision d'un **délégué à la tutelle**.
  - 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).

  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)

Diplôme de chef d'entreprise, homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles, ET Certificat de gestion
Par ailleurs, il est possible d'obtenir dès la fin de la 1ère

visée(s)

année un Certificat de Compétences Acquises en Formation (CECAF) "Ouvrier boulanger/pâtissier". A la fin de la 2ème année, vous obtiendrez un Diplôme de Coordination et d'encadrement (COEN) "Pâtissier".

Type de formation

Alternance PME

ORGANISATION

Durée

3 ans

Horaire

En soirée et/ou le samedi. Mais dans certains cas, des cours peuvent être donnés en journée

Début

Septembre

Coût

325 € par an - Coût réduit : Gratuit pour chercheur d'emploi bruxellois inoccupé à temps plein (attestation A15 de moins de 2 mois obtenue via votre compte My Actiris) ou personne émargeant au CPAS (attestation de prise en charge par le CPAS) -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

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.

Remarques

Il est éventuellement possible de conclure une convention de stage entre le 1er janvier et le 30 avril pour les candidats non inscrits pour l'année académique en cours, mais ayant déjà un patron formateur en vue.
Le but est de permettre aux candidats de démarrer leur formation sans attendre le début de l'année académique suivante.
Pour ce faire, il y a lieu de contacter le délégué à la tutelle qui :
- S'assurera que le candidat est dans les conditions pour suivre la formation choisie
- Fera signer une promesse d'inscription aux cours pour l'année académique suivante.
Les chercheurs d'emploi indemnisés s'informeront préalablement des implications inhérentes à leur statut.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Consultez les modalités d'inscription sur le site de l'organisme. La période d'inscription se situe entre début mai et le 31 octobre.

Pour s'informer uniquement

Rencontrez un délégué à la tutelle pour toutes questions relatives aux stages (voir les permanences).

Organisme

Efp - Sfpme : Chef d'Entreprise
Rue de Stalle 292b
1180 Uccle
Tél: efp 0800 85 210
http://www.efp-bxl.be

Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation

Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation