

Boulangier-pâtissier (4767)

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).

Le pâtissier est d'abord l'artisan des gâteaux, des petits fours, des crèmes et des pièces montées. Mais il est aussi le confiseur et travaille tous les dérivés du sucre pour proposer dans sa vitrine des caramels, nougats, pâtes de fruits,

Objectif et Contenu

Programme

1ère année

boulangerie-pâtisserie : niveau élémentaire 240périodes
Sécurité et hygiène professionnelle 20périodes
Technologie de BP : pâtisserie 20périodes
Pratique professionnelle de BP : pâtisserie 110périodes
Technologie de BP : boulangerie 20périodes
Pratique professionnelle de BP : boulangerie 70périodes

boulangerie-pâtisserie : niveau de base 240périodes
Sécurité et hygiène professionnelle 20périodes
Technologie de BP : pâtisserie 20périodes
Pratique professionnelle de BP : pâtisserie 110périodes
Technologie de BP : boulangerie 20périodes
Pratique professionnelle de BP : boulangerie 70périodes

stage : aide boulanger - pâtissier 120périodes

2ème année

boulangerie : niveau avancé 80périodes
Hygiène alimentaire et sciences appliquées 10périodes
Technologie de boulangerie 10périodes
Pratique de boulangerie 60périodes

pâtisserie: niveau avancé 160périodes
Hygiène alimentaire et sciences appliquées 10périodes
Technologie de pâtisserie 20périodes
Pratique professionnelle de pâtisserie 130périodes

produits glacés 60périodes
Technologie des produits glacés 10périodes

Pratique professionnelle des produits glacés 50périodes

stage : boulanger - pâtissier 120périodes

3ème année

boulangerie : niveau de maîtrise 80périodes

Technologie de boulangerie 20périodes

Pratique professionnelle de boulangerie 60périodes

pâtisserie : niveau de maîtrise 100périodes

Technologie de pâtisserie 10périodes

Pratique professionnelle de pâtisserie 90périodes

métier de l'alimentation: base des techniques de vente 80périodes

Communication et accueil de la clientèle 30périodes

Techniques de vente 25périodes

Techniques de présentation des produits 25périodes

épreuve intégrée de la section : boulangerie - pâtisserie 20périodes

[Pour plus d'informations](#) (

http://www.ceria.be/irl/index.php?option=com_content&view=article&id=12&Itemid=19)

Certification(s) visée(s) Certificat de qualification spécifique à l'enseignement secondaire supérieur de Promotion sociale

Type de formation [Enseignement de promotion sociale](#)

Organisation

Durée 3 années

Horaire en soirée 16h40 - 21h40 OU 17h30 - 22h10 3 fois par semaine

Début Septembre 2020 / 1 fois par an, Septembre.

Coût 124 Euros - Coût réduit gratuit -

Conditions d'admission

Prérequis administratif Avoir **au minimum** le *certificat d'études de base* (CEB) (diplôme d'études primaires) ou son *équivalence* . Test d'entrée pour les personnes ne disposant pas du Certificat d'études de base

Connaître Test d'admission (français et mathématique). Ces test ont lieu tous les vendredis de septembre à 18h précise. .

Intéressé(e) ?

Que faire La prise de rendez-vous se fait uniquement par téléphone à partir du 19 août de 10h00 à 17h00

02/526.77.77

(Attention, ne téléphoner qu'à ce nouveau numéro général, vous serez pris en charge via notre centrale)

Une fois le rendez-vous fixé, il est obligatoire de se présenter avec les documents suivants :

Originaux et photocopies

Carte d'identité + photocopie

Diplôme (minimum CEB ou attestation de fréquentation scolaire ou Bulletin) + photocopie ou Test d'admission

Pour obtenir une exonération du coûts de votre inscription :

Attestation du CPAS datée à partir du 22 août si vous êtes inscrit et bénéficiaire chez eux

Numéro d'inscription Actiris (numéro ibiss) si vous êtes demandeur d'emploi et indemnisé complet.

Pour les formations en alimentation, un certificat médical d'aptitude au travail des denrées alimentaires

Remarques

Les tests d'admission (Français et Math) ont lieu tous les vendredis de septembre à 18h précise.

En première année il y a des cours de 13h à 18h

Retrouvez cette formation sur
<https://www.dorifor.be/formation/boulangier-patisserie-4767.html>



**CERIA - Centre d'enseignement et de recherches des industries alimentaires - Institut
Roger Lambion**

Avenue Emile Gryzon 1 - 1070 Anderlecht

02 526 73 37

infoirl@ceria.be - <http://www.ceria.be/irl>