Boulanger-pâtissier

RÉF | 4767

OBJECTIF ET CONTENU

Programme

1ère année

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

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

stage : aide boulanger - pâtissier 120 périodes

2ème année

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

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

produits glacés 60 périodes
Technologie des produits glacés 10 périodes
Pratique professionnelle des produits glacés 50 périodes

stage : boulanger - pâtissier 120 périodes

3ème année

boulangerie : niveau de maîtrise 80 périodes

Technologie de boulangerie 20 périodes
Pratique professionnelle de boulangerie 60 périodes

pâtisserie : niveau de maîtrise 100 périodes
Technologie de pâtisserie 10 périodes
Pratique professionnelle de pâtisserie 90 périodes

métier de l'alimentation: base des techniques de vente 80 périodes
Communication et accueil de la clientèle 30 périodes
Techniques de vente 25 périodes
Techniques de présentation des produits 25 périodes

épreuve intégrée de la section : boulangerie - pâtisserie 20 périodes

Pour plus d'informations

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 2024 1 fois par an, Septembre.

Coût

124 Euros - Coût réduit : gratuit -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Avoir au moins 18 ans.
Avoir **au minimum** le *certificat d'études de base* (CEB) (diplôme d'études primaires) ou une équivalence de ce certificat par la Fédération Wallonie-Bruxelles.
Test d'entrée pour les personnes ne disposant pas du Certificat d'études de base

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

Connaître

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

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

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Vous pouvez prendre un rendez-vous uniquement par téléphone à partir de mi juin de 10h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00 au 02/526.77.77. Les premiers rendez-vous débuteront début juillet. Dès le premier lundi de septembre septembre vous pouvez vous inscrire au secrétariat de l'école en fonction des places disponibles

Pour s'informer uniquement

Visitez le site de l'école ou téléphonez à l'organisme

Organisme

CERIA - Centre d'enseignement et de recherches des industries alimentaires - Institut Roger Lambion
Avenue Emile Gryzon 1
1070 Anderlecht
Tél: 02 526 73 37
https://lambion.brussels/

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