

**FORME
TON
AVENIR**



Une formation dans la boulangerie/confiserie

Boulangère-pâtissière-confiseuse/

Bouanger-pâtissier-confiseur

Gestionnaire du commerce de détail

www.forme-ton-avenir.ch



**FORME
TON
AVENIR**



Ta formation de boulanger-pâtissier-confiseur CFC

.....
Façonner, cuire, créer, imaginer

Tu as envie de te servir de ta tête, de régaler chaque jour la clientèle en lui proposant des produits d'agrément, de travailler manuellement et de prouver ton habileté artisanale? Tu souhaites façonner, créer et faire passer tes idées tout en développant ton flair technique, et en travaillant en équipe, mais aussi indépendamment? La formation de boulanger-pâtissier-confiseur t'offre toutes ces possibilités.

Pour faciliter la lecture, la forme masculine est utilisée pour la formation de boulangère-pâtissière-confiseuse/boulangier-pâtissier-confiseur. Mais la formation s'adresse bien entendu aussi bien aux femmes qu'aux hommes.



**FORME
TON
AVENIR**

Deux orientations

La formation propose deux orientations, à savoir «boulangerie-pâtisserie» et «pâtisserie-confiserie». Selon l'orientation choisie, l'accent est mis sur la fabrication de différents croissants, petits pains et pains, ou sur la confection de tourtes, glaces, petits fours, pralinés et spécialités en chocolat – la décoration de gâteaux et produits de boulangerie, pâtisserie et confiserie faisant partie intégrante de la formation. L'assortiment comprend également moult sandwiches, birchermüesli, produits pour l'apéritif, pâtisseries ou salades. Tu trouveras en pages 9 et 10 des informations détaillées sur le plan d'études. Quelle que soit l'orientation choisie, la formation est très variée.



FORME
TON
AVENIR



Prêt pour cette formation?

Les conditions suivantes sont requises:

- scolarité obligatoire achevée, degré supérieur ou moyen
- bonnes notes scolaires
- habileté manuelle
- sens des formes et des couleurs
- bon sens du goût et bon odorat
- sens de l'hygiène et de la propreté
- soin et patience (résistance au stress)
- fiabilité
- désir d'apprendre
- bonne santé et bonne condition physique (clarification préalable des éventuelles allergies)
- plaisir à travailler en équipe
- disposition à travailler selon des horaires modulables

Formation de boulanger-pâtissier-confiseur AFP sur deux ans

La formation professionnelle initiale en deux ans de boulanger-pâtissier-confiseur AFP s'adresse aux personnes qui ont des difficultés d'apprentissage ou dont les connaissances scolaires ne permettent pas de commencer immédiatement la formation en trois ans. Les exigences au niveau de la pratique sont à peu près les mêmes que pour le certificat fédéral de capacité (CFC), mais les cours professionnels sont plus simples. L'habileté manuelle est néanmoins également de mise pour cette formation.

Aperçu de la formation

La formation professionnelle initiale de boulanger-pâtissier-confiseur CFC dure 3 ans. Dispensée au sein de l'entreprise formatrice, la partie pratique de la formation est complétée par des cours interentreprises. L'école professionnelle assume pour sa part la responsabilité de la partie théorique de la formation – un jour par semaine étant dévolu à l'enseignement dans ce cadre.

Plan d'études

Bases

- artisanat et technologie
- création
- économie d'entreprise
- qualité et sécurité

Orientation «boulangerie-pâtisserie»

- fabrication de pains, pains spéciaux, pains surprises, petits produits de boulangerie et viennoiseries
- utilisation de pâtes levées
- fabrication de pâtes, masses, crèmes et masses à fourrer
- fabrication de pâtisseries et petits fours



Orientation «pâtisserie-confiserie»

- travail du chocolat
- travail du sucre
- fabrication de pâtes, masses, crèmes et masses à fourrer
- fabrication de pâtisseries et petits fours
- création de tourtes et desserts pour des occasions spéciales

Mais encore...

- fabrication de snacks, sandwiches, birchermüesli, salades, etc.

Diplôme

Après avoir réussi la procédure de qualification, tu obtiens le certificat fédéral de capacité (CFC) de «boulangier-pâtissier-confiseur».

Maturité professionnelle

En cas de très bons résultats scolaires, il est possible de fréquenter l'école de maturité professionnelle pendant ou après la formation en vue d'obtenir la maturité professionnelle.

Perspectives d'avenir

Les professionnels suisses sont très prisés à l'étranger, et le métier permet de créer sa propre entreprise. Tu trouveras en page 17 un aperçu des possibilités de formation professionnelle et continue.

FORME TON AVENIR



Ta formation de gestionnaire du commerce de détail CFC

Conseiller, organiser, décorer

Tu es communicative et dynamique, et tu aimes conseiller la clientèle avec compétence? Tu souhaites mettre à profit ton savoir-faire et tes talents d'organisation, pour faire prospérer l'entreprise? Tu as envie d'utiliser tes aptitudes manuelles pour créer de magnifiques emballages ou décorations de vitrines, et motiver la clientèle à faire ses achats dans ton magasin? T'offrant toutes ces possibilités, la formation professionnelle initiale de gestionnaire du commerce de détail dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie promet d'être passionnante.

Pour faciliter la lecture, la forme féminine est utilisée pour la formation de gestionnaire du commerce de détail. Mais la formation s'adresse bien entendu aussi bien aux femmes qu'aux hommes.



FORME
TON
AVENIR



Prête pour cette formation?

Les conditions suivantes sont requises:

- scolarité obligatoire achevée, degré supérieur ou moyen
- bonnes notes scolaires (degré secondaire I)
- sens du contact et plaisir à vendre
- amabilité et jovialité
- aptitude à communiquer dans la langue officielle locale et dans une langue étrangère
- maîtrise des chiffres (rapidité de calcul)
- esprit d'équipe
- flexibilité et résistance au stress physique et psychique
- aptitude à accomplir des tâches de façon autonome et à assumer des responsabilités
- sens de l'hygiène et de la propreté
- talents d'organisation
- fiabilité, ponctualité et soin
- bonne compréhension
- intérêt pour les denrées alimentaires et les produits d'agrément
- habileté manuelle

Formation d'assistante du commerce de détail AFP sur deux ans

La formation d'assistante du commerce de détail AFP sur deux ans peut également se faire chez un artisan boulanger/confiseur. Les conditions scolaires requises pour cette formation sont moins élevées que celles de la formation de gestionnaire du commerce de détail.

Aperçu de la formation

La formation professionnelle initiale de gestionnaire du commerce de détail dans une boulangerie-pâtisserie-confiserie dure 3 ans. La partie pratique de la formation est dispensée au sein de l'entreprise formatrice. La formation théorique a lieu un jour et demi par semaine à l'école professionnelle. Elle est complétée au cours du premier semestre par les «connaissances générales de la branche». Les connaissances spécifiques de la branche sont enseignées dans le cadre des cours interentreprises (10 jours au total) – lesdits cours étant divisés en un module de base de quatre jours et trois modules professionnels de deux jours.

Formation

Au sein de l'entreprise formatrice

- compétences en matière de conseil et service à la clientèle
- présentation optimale des produits de boulangerie-pâtisserie-confiserie
- connaissances de l'assortiment
- approvisionnement, commande et composition de l'assortiment
- promotion des ventes et décoration
- travail administratif simple sur ordinateur



A l'école professionnelle

- connaissance du commerce de détail
- connaissances générales de la branche
- langue nationale locale
- langue étrangère
- économie
- société

Diplôme

Après avoir réussi la procédure de qualification, tu obtiens le certificat fédéral de capacité (CFC) de «gestionnaire du commerce de détail».

Maturité professionnelle

En cas de très bons résultats scolaires, il est possible de fréquenter l'école de maturité professionnelle pendant ou après la formation en vue d'obtenir la maturité professionnelle.

Perspectives d'avenir

Tu trouveras en page 17 un aperçu des possibilités de formation professionnelle et continue.

Tour d'horizon des possibilités de formation professionnelle et continue

Ecole supérieure ES / Haute école spécialisée HES

- Technicien diplômé/technicienne diplômée ES en agroalimentaire
- Bachelor HES en technologie alimentaire

Ecole supérieure ES / Haute école spécialisée HES

- Economiste d'entreprise diplômé/diplômée ES
- Marketing manager diplômé/diplômée ES
- Bachelor HES en économie d'entreprise

Formation continue / Admission aux hautes écoles spécialisées (maturité professionnelle)

Examen professionnel supérieur (EPS) avec diplôme fédéral

- 2 ans après l'examen professionnel
- Boulanger-pâtissier diplômé/
Boulangère-pâtissière diplômée
 - Pâtissier-confiseur diplômé/Pâtissière-confiseuse diplômée
 - Commerçant diplômé/Commerçante diplômée en boulangerie-pâtisserie-confiserie

Examen professionnel supérieur (EPS) avec diplôme fédéral

- 2 ans après l'examen professionnel
- Commerçant diplômé/Commerçante diplômée en boulangerie-pâtisserie-confiserie
 - Manager en commerce de détail diplômé/diplômée

Examen professionnel (EP) avec brevet fédéral

- 3 ans après la PdQ*
- Chef boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière
 - Chef pâtissier-confiseur/pâtissière-confiseuse

Examen professionnel (EP) avec brevet fédéral

- 3 ans après la PdQ*
- Spécialiste des branches de la boulangerie-pâtisserie-confiserie
 - Spécialiste du commerce de détail

Formation continue à des fins professionnelles

Cours de diplôme, cours de formation pour formateurs/formatrices, formation continue Richemont

Formation professionnelle initiale de 3 ans

- Boulangier-pâtissier-confiseur/Boulangère-pâtissière-confiseuse CFC
- Orientations:
- boulangerie-pâtisserie
 - pâtisserie-confiserie

Formation professionnelle initiale de 3 ans

- Gestionnaire du commerce de détail CFC

Formation professionnelle initiale de 2 ans

- Boulangier-pâtissier-confiseur/
Boulangère-pâtissière-confiseuse AFP
- Les formateurs choisissent 5 groupes de produits parmi les 10, et les stipulent dans le plan de formation.

Formation professionnelle initiale de 2 ans

- Assistant/Assistante du commerce de détail AFP

Ecole obligatoire (école secondaire / filière à exigences élémentaires)



Saisis ta chance!

Un stage pour se familiariser avec le métier

Rien ne vaut un stage pour se familiariser avec les métiers de boulanger-pâtissier-confiseur ou de gestionnaire du commerce de détail dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie.

Pour plus de renseignements, tu peux t'adresser directement à la boulangerie-pâtisserie ou à la pâtisserie-confiserie la plus proche de chez toi – la plupart des entreprises offrant des possibilités de stages.

Chefs experts cantonaux/cheffes expertes cantonales

Tu peux également contacter le chef expert de ton canton s'il n'y a pas de boulangerie-pâtisserie ou de pâtisserie-confiserie près de chez toi, ou si tu préfères faire un stage ailleurs. Ce dernier pourra t'aider à trouver l'entreprise qui te conviendra.

La liste et les coordonnées de tous les chefs experts se trouve sur www.forme-ton-avenir.ch, sous Professions -> Stage.

* Procédure de qualification

**Tu trouveras des informations supplémentaires
sur le sujet sous:**

www.forme-ton-avenir.ch

www.swissbaker.ch

www.swissconfiseure.ch

www.richemont.cc

www.orientation.ch





Schweizer Bäcker-Confiseure
Boulangers-Confiseurs suisses
Panettieri-Confettieri svizzeri

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband
Association suisse des patrons boulangers-confiseurs
Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri

Seilerstrasse 9 | 3001 Berne
info@swissbaker.ch
www.swissbaker.ch

Tél. 031 388 14 14
Fax 031 388 14 24
www.swissconfiseure.ch