

Boulangère-pâtissière-confiseuse AFP

Bouanger-pâtissier-confiseur AFP

Alimentation

En tant que boulangère-pâtissière-confiseuse ou bouanger-pâtissier-confiseur AFP, tu prépares, à la main ou avec des appareils, différents types de pains, des produits de petite boulangerie comme des croissants ou des brioches, ainsi que des pâtisseries comme des gâteaux et des desserts. Tu participes également à la confection d'articles de confiserie et de produits traiteur.

Tâches

Boulangerie

- Calculer et préparer les ingrédients pour la fabrication des pâtes
- Mettre en marche les machines
- Diviser et façonner les pâtes sous forme de miches, de baguettes ou de petits pains
- Faire lever les pains, les croissants ou les brioches dans des chambres à fermentation
- Régler le four et surveiller la cuisson

Gestion et vente

- Assurer des méthodes de travail efficaces en énergie pour minimiser l'utilisation de matières premières et la production de déchets, et favoriser une utilisation économe des installations
- Gérer les stocks et les marchandises
- Emballer et disposer soigneusement les produits pour la vente

Confiserie

- Réaliser des chocolats ou des spécialités chocolatées
- Préparer différentes masses comme des ganaches, du praliné ou du massepain
- Confectionner des truffes, des bonbons à la liqueur, des moulages en chocolat, des fruits confits

Pâtisserie

- Calculer et préparer les ingrédients nécessaires aux différentes recettes de tartes, gâteaux ou crèmes
- Confectionner des fonds de pâtisserie
- Préparer les ingrédients pour fabriquer divers produits de pâtisserie, comme des crèmes ou des fruits coupés, etc.
- Partager les fonds de pâtisserie, les enduire de crème puis les recouvrir de copeaux de chocolat ou d'une inscription réalisée au cornet à décorer
- Fabriquer des biscuits et des spécialités saisonnières ou locales

Environnement de travail

En tant que boulangère-pâtissière-confiseuse ou boulanger-pâtissier-confiseur AFP, tu travailles en petite équipe, dans des laboratoires de boulangerie-pâtisserie ou dans des cuisines. En règle générale, la journée de travail commence très tôt le matin et les horaires sont irréguliers, comprenant parfois des jours fériés et le week-end. Certaines périodes sont particulièrement chargées, par exemple lors de l'ouverture pendant les fêtes. L'organisation des activités varie selon le lieu de travail et la taille de l'entreprise.

Tu peux trouver un emploi dans des boulangeries-pâtisseries-confiseries, dans des hôtels et des restaurants, des établissements de soins, ou des grandes entreprises de l'industrie alimentaire.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Goût et odorat développés
- Aptitude à travailler en équipe
- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
- Créativité
- Esprit méthodique
- Habileté manuelle
- Sens de l'hygiène et de la propreté
- Résistance physique

Intérêts

- Travailler avec des produits alimentaires
- Travailler avec ses mains
- Travailler avec précision
- Travailler avec des machines

Formation

Cette formation s'acquiert par un apprentissage en entreprise.

Entreprise

Formation pratique 4 jours par semaine dans un laboratoire de boulangerie-pâtisserie ou de pâtisserie-confiserie

École

Formation théorique 1 jour par semaine dans les écoles professionnelles cantonales

Cours interentreprises

10 jours sur 2 ans dans les écoles professionnelles cantonales

Durée

2 ans

Conditions d'admission

Scolarité obligatoire achevée

Certaines entreprises recourent à un examen d'admission

Titre obtenu

Attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) de boulangère-pâtissière-confiseuse ou de boulanger-pâtissier-confiseur

Formations continues

Apprentissage complémentaire

En tant que boulangère-pâtissière-confiseuse ou boulanger-pâtissier-confiseur AFP, tu peux envisager un complément de formation pour obtenir le certificat fédéral de capacité (CFC) de boulangier/ère-pâtissier/ère-confiseur/euse

<https://www.orientation.ch/fr/professions/boulangier-ere-patissier-iere-confiseur-euse-cfc>

.

Un CFC est nécessaire pour accéder à la maturité professionnelle, et est généralement exigé pour suivre une formation supérieure, par exemple un brevet fédéral.

Professions voisines

Profession

Praticien-ne en denrées alimentaires AFP

<https://www.orientamento.ch/it/fr/professions/praticien-ne-en-denrees-alimentaires-afp>

Profession

Employé-e en cuisine AFP

<https://www.orientamento.ch/it/fr/professions/employe-e-en-cuisine-afp>

Profession

Employé-e en industrie laitière AFP

<https://www.orientamento.ch/it/fr/professions/employe-e-en-industrie-laitiere-afp>

Autre information

Numéro Swissdoc

0.210.50.0

Liens utiles

Boulangers-confiseurs suisses (SBC)

<https://www.swissbaker.ch>

Boulangers-confiseurs suisses (SBC) : formation

<https://www.forme-ton-avenir.ch>

Association romande des artisans boulangers, pâtissiers et confiseurs

<https://www.lepain.ch>

Bases legales

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21107?lang=fr>