

Boulangère-pâtissière-confiseuse CFC

Bouanger-pâtissier-confiseur CFC

Alimentation

Durée

3 ans

Diplôme

Certificat fédéral de capacité
CFC

Indications sur les salaires

1^e année d'apprentissage: 850 francs
2^e année d'apprentissage: 1050 francs
3^e année d'apprentissage: 1400 francs

En tant que boulangère-pâtissière-confiseuse ou bouanger-pâtissier-confiseur CFC, tu fabriques, selon ta spécialisation, différents produits de boulangerie, tels que du pain et des croissants, de pâtisserie, comme des gâteaux et des desserts, et de confiserie, comme du massepain et du chocolat. Tu les prépares à la main ou à l'aide de machines, en utilisant par exemple de la farine, des produits laitiers ou des œufs.

Tâches

Boulangerie

- Préparer dans les bonnes quantités les ingrédients pour la fabrication des différentes pâtes, comme les farines, la levure, le sel ou l'eau
- Utiliser des machines mécaniques pour fabriquer les pâtes
- Contrôler et surveiller le processus de pétrissage et de fermentation, vérifier que la pâte lève bien
- Diviser et façonner les pâtes dans la forme voulue, par exemple en petits pains, en tresse ou en croissants
- Mettre les pains, les croissants ou les brioches dans des chambres à fermentation pour les faire lever
- Enfourner les pâtes levées et surveiller la cuisson

Pâtisserie

- Peser et préparer les ingrédients nécessaires aux différentes recettes de tartes, gâteaux ou crèmes
- Confectionner des fonds de pâtisserie
- Préparer divers ingrédients qui entrent dans la composition des gâteaux comme des crèmes ou des fruits coupés
- Partager les fonds de pâtisserie, enduire chaque partie de crème et les recouvrir par exemple de copeaux de chocolat ou d'une inscription faite au cornet
- Fabriquer divers produits de pâtisserie tels que des tourtes, gâteaux, biscuits et spécialités saisonnières ou locales

Confiserie

- Produire les masses de base par exemple du praliné, du gianduja, ou des ganaches
- Préparer des gelées aux fruits, du nougat, des bonbons mous ou fondants
- Confectionner des chocolats ou des spécialités à base de chocolat
- Réaliser les décorations comme des fleurs et divers ornements en sucre, en chocolat, des inscriptions, des figurines en pâte d'amande

Environnement de travail

En tant que boulangère-pâtissière-confiseuse ou boulanger-pâtissier-confiseur CFC, tu travailles dans un laboratoire ou dans une cuisine. Tu travailles seul-e ou en équipe. Pour respecter les normes d'hygiène, tu portes des vêtements spéciaux. En règle générale, la journée de travail commence très tôt le matin et tes horaires sont irréguliers, comprenant parfois des jours fériés et le week-end. Certaines périodes sont particulièrement chargées, par exemple pendant les fêtes. L'organisation des activités varie en fonction du lieu de travail et de la taille de l'entreprise. Dans les hôtels, le travail est généralement saisonnier.

Tu peux trouver un emploi non seulement dans les boulangeries-pâtisseries-confiseries, mais aussi dans les hôtels et les restaurants, les établissements de soins, les grandes entreprises du secteur alimentaire. Après quelques années d'expérience, tu peux assumer des postes à responsabilité, par exemple en tant que chef de production dans une entreprise industrielle ou en tant que gérant ou propriétaire d'une entreprise.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

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

Intérêts

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

Formation

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 3 ans dans les écoles professionnelles cantonales

École à plein temps

Toutes les écoles

<https://www.orientation.ch/fr/recherche/formations?profession=57035&language=5241>

Durée

3 ans

Orientations

- Boulangerie-pâtisserie
- Pâtisserie-confiserie

Conditions d'admission

- Scolarité obligatoire achevée
- Certaines entreprises recourent à un examen d'admission

Maturité professionnelle

Possibilité d'obtenir une maturité professionnelle pendant l'apprentissage ou après l'obtention du CFC, selon des modalités variables d'un canton à l'autre.

Titre obtenu

Certificat fédéral de capacité (CFC) de boulangère-pâtissière-confiseuse ou de boulanger-pâtissier-confiseur, avec mention de l'orientation choisie

Formations continues

Cours

Cours de perfectionnement organisés par l'école professionnelle Richemont ↗

<https://richemont.swiss/fr/education/>

Brevet fédéral

– **Chef-fe boulanger/ère-pâtissier/ière-confiseur/euse BF**

<https://www.orientation.ch/fr/professions/chef-fe-boulanger-ere-patissier-ere-confiseur-euse-bf>

Diplôme fédéral

– Chef-fe d'entreprise en boulangerie-pâtisserie-confiserie DF

École supérieure

– **Technicien-ne ES en agroalimentaire**

<https://www.orientation.ch/fr/professions/technicien-ne-es-en-agroalimentaire>

– **Hôtelier/ière-restaurateur/trice ES**

<https://www.orientation.ch/fr/professions/hotelier-iere-restaurateur-trice-es>

Haute école

– Bachelor of Science en ingénierie des **sciences du vivant**

<https://www.orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/biotechnologie>

(orientation Technologie et biotechnologie alimentaire)

– Bachelor of Science en **Food Science and Management**

<https://www.orientation.ch/fr/filieres-d-etudes/sciences-alimentaires>

Les conditions d'admission varient selon les hautes écoles.

Professions voisines

Autre information

Numéro Swissdoc

Liens utiles

Boulangers-confiseurs suisses (SBC)

<https://www.swissbaker.ch>

Forme ton avenir

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

Association romande des artisans boulangers, pâtisseries et confiseurs

<https://www.lepain.ch>

Bases legales

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21104?lang=fr>