



- ➔ Tu acceptes un emploi à 50 km de ton domicile ?
- ➔ Tu es prêt(e) à travailler chez toi, dans le train ou en avion ?
- ➔ Tu penses changer d'emploi plusieurs fois dans ta carrière ?
- ➔ Tu souhaites passer les frontières et travailler à l'étranger ?



Oui ? Non ?

www.MonEcoleMonMetier.be

En partenariat avec
W-B E, le CPEONS, le SEGEC, la FELSI, le SFMQ,
ACTIRIS et le FOREM.

MON ÉCOLE, MON MÉTIER

Envie de te faire du blé
avec du pain ?
Choisis le métier de

BOULANGER-PÂTISSIER
BOULANGÈRE-PÂTISSIÈRE



Rapide
Autonome
Flexible
Soigneux(se)

Les aptitudes

BOULANGER-PÂTISSIER
BOULANGÈRE-PÂTISSIÈRE

- Établir un plan de travail journalier et hebdomadaire
- Lister, connaître, sélectionner et commander les matières premières
- Réceptionner et conserver les matières premières
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires
- Fabriquer les produits de la boulangerie et de la pâtisserie
- Contrôler la qualité des produits et en assurer la conservation
- Prendre les commandes et servir la clientèle
- Ouvrir un commerce et gérer le personnel

Les activités

Le boulanger-pâtissier/la boulangère-pâtissière est également un(e) commerçant(e) qui gère son affaire et son personnel. Il/elle adapte sa production en fonction de sa clientèle et des diverses festivités qui ponctuent l'année. Il/elle peut aussi vendre sa marchandise, entrant ainsi en contact direct avec sa clientèle.

Le boulanger-pâtissier/la boulangère-pâtissière est également un(e) artisan(e) qui crée et conçoit des produits de la boulangerie et de la pâtisserie. Il/elle utilise du matériel traditionnel et/ou des équipements modernes. Il/elle pourra ainsi donner libre cours à sa créativité et à son savoir-faire en créant des recettes ou en réhabilitant des préparations ancestrales.

Le boulanger-pâtissier/la boulangère-pâtissière fabrique du pain, des viennoiseries, des tartes et des gâteaux. Il/elle sélectionne les matières premières en fonction des recettes qu'il/elle aura choisies ou élaborées. Il/elle se lève tôt car la première fournée doit être prête pour l'ouverture du magasin. Il/elle travaille également le week-end.

Le métier

BOULANGER-PÂTISSIER/BOULANGÈRE-PÂTISSIÈRE

Une formation de qualification professionnelle

Marché de l'emploi

JE CHERCHE UN EMPLOI ?

C.E.6.P.
+
C.Q.6

5^e et 6^e P

3^e et 4^e

JE CONTINUE MA FORMATION ?

7^e P

C.E.S.S.
+
C.Q.7

Enseignement supérieur

Les secteurs de débouchés

- Industrie alimentaire : ouvrier/ouvrière, responsable de production
- Industrie agroalimentaire : ouvrier/ouvrière, responsable de production
- Grande distribution : ouvrier/ouvrière, responsable de rayon
- Commerce de détail : artisan/artisane, ouvrier/ouvrière
- Horeca (Hôtels, Restaurants, Cafés)

- Patron boulanger-pâtissier-chocolatier/ Patronne boulangère-pâtissière-chocolatière
- Chocolatier-confiseur-glacier/ Chocolatière-confiseuse-glacière
- Traiteur-organisateur(trice) de banquets et de réceptions

- Bacheliers professionnalisants (ex. Gestion hôtelière)
- Bacheliers de transition => Masters

CENTRES DE TECHNOLOGIES AVANCÉES

Des CTA te proposent des FORMATIONS dans le secteur de L'HÔTELLERIE - ALIMENTATION
PARLES-EN À TON PROFESSEUR !

Accès à l'emploi !



Les écoles en Fédération Wallonie-Bruxelles



Être ou ne pas être dans le pétrin ? Le pétrin était un coffre en bois dans lequel le boulanger préparait sa pâte. Si par malheur, on y tombait, il était bien difficile d'en sortir ! Aujourd'hui, heureusement, le pétrin est armé d'un bras mécanique qui pétrit la pâte tout seul !



Enseignement de plein exercice ●
Enseignement en alternance ●

UN EXEMPLE DE PLANNING DE COURS

Cours généraux

Mathématique
Français
...

Cours de l'option

Sciences appliquées
Technologie
Travaux pratiques en boulangerie-pâtisserie
...

BOULANGER-PÂTISSIER/BOULANGÈRE-PÂTISSIÈRE