Ouvrier Boulanger - Pâtissier (H/F/X)

Alimentation - Horeca

Apprentissage

Durée

3 ans

Tranche d'âge

- de 18 ans

18 à 25 ans

Finalité

Certificat

Pratique en entreprise / Alternance

Oui

Métier en pénurie / Fonction critique

Non

Croissants, pains au chocolat, éclairs, merveilleux font partie de tes viennoiseries préférées ? Tu souhaites rouler tout le monde dans la farine avec tes talents culinaires perd pas une miette et forme-toi au métier d'Ouvrier en Boulangerie - Pâtisserie !

L' Ouvrier Boulanger-Pâtissier et l'Ouvrière Boulangère-Pâtissière maîtrisent les techniques de production de tous les produits courants, tant en boulangerie qu'en Ils assistent la plupart du temps l'artisan et interviennent sur tous les aspects de la production : sur base des ingrédients et recettes définies, ils effectuent toutes les op préparation des différentes pâtes avant de passer aux cuissons et aux garnitures.

Au cours de cette formation en Apprentissage, tu t'exerceras à réaliser toutes les tâches de ton futur métier d'**Ouvrier boulanger/pâtissier** :

Effectuer le contrôle et le rangement des marchandises suivant la législation : tu réceptionnes les marchandises et tu assures leur rangement. Tu contrôles rég
les marchandises et les équipements.

Réaliser les pâtes levées et non-levées : tu réunis les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du jour. Tu prépares les mélanges, tu pé
tu pointes.

Mettre en forme les produits de boulangerie tels que pains, viennoiseries, tartes, gaufres etc. : tu réalises des pâtons / des blocs de pâte et tu les façonnes. Tu a
ingrédients spéciaux. Tu apprêtes les produits.

Cuire et conditionner les produits de boulangerie : tu cuis les pâtons. Tu refroidis et conditionnes les produits.

Réaliser les pâtes tendres, grasses, feuilletées, les biscuits et les meringues : tu réunis les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du
pétrir les pâtes, tu prépares les biscuits et tu bats les meringues. Tu organises la mise en forme. Tu cuis les pâtes, les biscuits et les meringues.

Réaliser les compositions : tu réunis les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du jour. Tu réalises les mousses au chocolat ou aux fr
bavarois. Tu réalises les crèmes pâtissière, fraîche, au beurre, anglaise et les inserts.

Finaliser les produits de pâtisserie : tu assembles et décores les produits de pâtisserie.

Réaliser les produits de boulangerie et de pâtisserie salés : tu réunis les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du jour. Tu prépares
Tu pétris la pâte. Tu réalises les compositions pour les produits salés. Tu garnis des quiches, des pizzas, des pains et des pâtés à la viande.

Assurer le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage: tu nettoies et désinfectes ton poste de travail y compris les équipements et les accessoires. Tu
plan d'hygiène et de nettoyage.

Respecter les règles professionnelles : tu respectes les règles liées à la législation sur l'hygiène et à la sécurité ainsi qu'à la protection de l'environnement. Tu re
recommandations liées à l'ergonomie et la manutention. Tu respectes l'organisation et tu gères ton temps de travail.

Alors si tu souhaites un gagne-pain qui te passionne, rends-toi dans l'un des Centres IFAPME pour débuter ta formation !

La pratique en entreprise est obligatoire dans cette formation via le modèle de formation en alternance *(https://www.ifapme.be/decouvrir-lalternance)* : ± 1j. d
cours généraux, théoriques ou pratiques en Centre et ± 4j. de pratique en entreprise par semaine ; rémunérés.

Débouché(s) métier(s)

Employé / Employée dans une boulangerie-pâtisserie artisanale ou industrielle

Employé / Employée dans un magasin de grande distribution

Débouché(s) future(s) formation(s)

Boulanger - Pâtissier artisan *(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/boulanger-patissier-artisan)* (adulte)

Boulanger *(https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/boulanger)* (adulte)

Pâtissier (adulte)

Point(s) fort(s)

Inscription gratuite Contact client Travail en autonomie et en équipe Activités variées Créativité

Finalité

Certificat d'apprentissage homologué par la Communauté française

Aptitudes

L'activité de boulanger/pâtissier demande quelques qualités:

Pouvoir travailler en horaires décalés : l'activité débute souvent la nuit. Dans les ateliers intégrés à la grande ou moyenne distribution et dans les grandes boular
travail peut être organisé en équipes tournantes

Avoir une bonne condition physique : station debout , exposition à la chaleur et au froid, port de charges

Pouvoir travailler en équipe.

Pouvoir servir les clients lors de grandes affluences →Avoir un bon contact clientèle.

Satisfaire les exigences et les attentes des clients →Se tenir au courant de l'évolution des métiers (législation, tendances, ...).

Programme

1ère année :

A66/1 Introduction à la formation (8h)

A66/1 Règles professionnelles 1ère partie (20h)

A66/1 Réaliser les produits de boulangerie 1ère partie (suivant les directives) (62h)

A66/1 Réaliser les pâtisseries 1ère partie (suivant les directives) (70h)

A66/1 Décorer les produits de pâtisserie 1ère partie (20h)

2ème année :

A66/2 Règles professionnelles 2ème partie (10h)

A66/2 Réaliser les produits de boulangerie 2ème partie (sous-contrôle) (48h)

A66/2 Réaliser les pâtisseries 2ème partie (sous-contrôle) (58h)

A66/2 Décorer les produits de pâtisserie 2ème partie (12h)

3ème année :

A66/3 Réaliser les produits de boulangerie 3ème partie (en toute autonomie) (48h)

A66/3 Réaliser et décorer les pâtisseries 3ème partie (en toute autonomie) (60h)

A66/3 Réaliser des produits de boulangerie et pâtisserie salés (20h)

Conditions d'admission à une formation pour jeunes

Age

Avoir 15 ans accomplis au moment de votre inscription.

L'âge maximum varie en fonction de la durée du contrat d'alternance, établi dans le cadre du plan de formation avec le Référent IFAPME.

pour un contrat d'alternance de 3 ans : être âgé de 23 ans maximum au 31/12 de l'année de signature.

pour un contrat d'alternance de 2 ans : être âgé de 24 ans maximum au 31/12 de l'année de signature.

pour un contrat d'alternance de 1 an : ne pas avoir atteint 25 ans à la signature du contrat.

Parcours

Avoir fréquenté 2 années du 1er degré de l'enseignement secondaire ordinaire ou spécialisé de forme 4.

Ou avoir suivi complètement la 3ème année de l'enseignement secondaire professionnel ordinaire ou spécialisé de forme 4.

Ou avoir fréquenté la 3ème année de différenciation et d'orientation au sein de l'enseignement ordinaire ou spécialisé de forme 4.

Ou avoir fréquenté la 2ème phase au sein de l'enseignement spécialisé de forme 3.

Ou vous disposez d'un document annonçant que vous pouvez poursuivre votre formation en alternance. Ce document est rédigé par le conseil de classe de l'étal que vous quittez.

Si vous n'avez pas suivi l'un des parcours ci-dessus, vous devez alors être âgé de **16 ans accomplis et passer un bilan de compétences**.

Il peut exister des conditions particulières pour quelques formations. Soyez attentif aux **mentions indiquées dans la fiche formation** que vous consulterez.

S'inscrire à une formation pour jeunes

Délais et informations

La conclusion d'un contrat d'alternance est **possible toute l'année**.

L'inscription à une formation en apprentissage est gratuite. Elle se fait dans un Service Alternance IFAPME *(https://www.ifapme.be/services)* .

S'inscrire

Un référent IFAPME vous accompagne dans vos démarches :

Contactez un Service Alternance IFAPME *(https://www.ifapme.be/services)* près de chez vous et prenez rendez-vous avec un référent IFAPME.

Le référent établira avec vous **votre parcours de formation** en alternance en tenant compte de vos acquis scolaires, de votre projet professionnel, de vos motiva votre âge et de votre statut. Merci de préparer les documents suivants :

- votre carte d'identité ;
- votre dernier bulletin scolaire et attestations reçues ;
- les coordonnées éventuelles de l'entreprise avec laquelle vous souhaitez conclure un contrat d'alternance.

Le référent vous inscrit au Centre de formation sur base du métier choisi et des informations reçues.

Si vous avez **trouvé une entreprise de formation**, votre référent contactera celle-ci pour fixer une date de signature du contrat d'alternance.

Dinant

Rue Fétis, 61 5500 Dinant

082 21 35 80

Secrétariat

Du Lundi au jeudi : de 8h30 à 21h30

Le Vendredi : de 8h30 à 17h

Le Samedi : de 8h30 à 13h

/

centre.dinant@ifapme.be

Type d' inscription

Au Service IFAPME

Bon à savoir

Pour vous inscrire, contactez le Service IFAPME *(https://www.ifapme.be/services)* le plus proche de chez vous.

Vous n'avez pas trouvé toutes les infos que vous cherchiez? Prenez contact avec nos conseiller(e)s!