Boulanger (H/F/X)

Alimentation - Horeca

Coordination et encadrement

Durée

2 ans

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Diplôme

Pratique en entreprise / Alternance

Oui

Métier en pénurie / Fonction critique

Oui

Vous avez du talent pour sublimer les préparations à base d'eau, de farine, de levure, de sucre et quelques autres ingrédients ? Vous souhaitez apprendre à préparer pa
baguettes et autres viennoiseries sans pour autant devoir créer votre propre entreprise ? Alors cette formation de Boulanger et Boulangère est faite pour vous !

La formation de boulanger associe les compétences de l'ouvrier Boulanger - Pâtissier et celles du Boulanger.

L'ouvrier boulanger-pâtissier maitrise les techniques de production de tous les produits courants tant en boulangerie qu'en pâtisserie. Il peut se spécialiser dans le dor
boulangerie afin d'acquérir les compétences des différentes phases de fabrications des produits de boulangerie et perfectionner ses techniques afin de créer d'autres p
développer de nouvelles recettes en boulangerie.

Au cours de cette formation de Coordination et Encadrement, vous développerez toutes les compétences et apprendrez toutes les techniques nécessaires au métier d

Assurer la sécurité alimentaire : le Boulanger doit remplir les obligations vis-à-vis de l'AFSCA et respecter les bonnes pratiques d'hygiène et la législation en ma
d'autocontrôle.

Réaliser des pains et des pains spéciaux : le Boulanger sélectionne et quantifie les matières premières, réunit le matériel nécessaire et réalise les mélanges ferm
fabrique le(s) produit(s), contrôle le processus de fabrication des(s) produit(s) fini(s).

Réaliser des baguettes et des croquants : le Boulanger sélectionne et quantifie les matières premières, réunit le matériel nécessaire, réalise les mélanges ferme
fabrique-le(s) produit(s). Il réalise de produits précuits et crus à congeler et contrôle le processus de fabrication de(s) produit(s) fini(s).

Réaliser des viennoiseries, des brioches et des tartes : le Boulanger sélectionne et quantifie les matières premières, réunit le matériel nécessaire pour réaliser le
fermentant, les fabrique le(s) produit(s), réalise des produits originaux, des produits précuits et crus à congeler, contrôle le processus de fabrication, finit et cont
produit(s) fini(s).

Réaliser des produits de boulangerie salés : le Boulanger sélectionne et quantifie les matières premières, réunit le matériel nécessaire, réalise les mélanges ferm
fabrique et réalise-le(s) produit(s) originaux. Il contrôle le processus de fabrication et finit et contrôle-le(s) produit(s) fini(s).

Réaliser des produits diététiques et des produits sans allergènes accompagnés de conseils personnalisés : le Boulanger crée des produits en adéquation avec d spécifiques (diabète, maladie Cœliaque, intolérance au lactose ou allergie au lait, ...), propose des produits de boulangerie spécifiques (riche en vitamines, riche e minéraux, ...). Il veille à communiquer sur le produit (composition du produit, l'origine des ingrédients, additifs, ...).

Agencer un espace de vente : le Boulanger organise un comptoir, un présentoir, un étalage.

Vendre des produits de boulangerie et conseiller le client : le Boulanger calcule le prix de revient des produits, étiquette les produits, choisit les emballages, ser client. Il rédige des fiches techniques de vente (dénomination, composition, allergènes, ...).

Encadrer et contrôler l'activité : le Boulanger répartit le travail, donne des instructions opérationnelles, supervise les activités et gère le personnel, les clients et installations.

Alors si vous souhaitez que votre avenir professionnel soit aussi croustillant qu'une bonne baguette sortie du four, rendez-vous dans l'un des Centres IFAPME qui prop formation afin de vous y inscrire !

La pratique en entreprise est obligatoire dans cette formation :

de préférence via le modèle de formation en alternance *(https://www.ifapme.be/decouvrir-lalternance)* : ± 8h de cours en horaire décalé et ± 30h de pratic entreprise par semaine ; rémunérées.

sinon via un ou des **stages de pratique professionnelle** : pour un total de 500h réparties sur les années de formation ; non-rémunérées.
Ces heures de stages sont réparties comme suit :

- 250 heures en 1ère année
- 250 heures en 2ème année

Cette formation mène à un métier répertorié comme « Métier en pénurie » : la demande de main d'œuvre est supérieure au nombre de candidats, vous aurez de nombreuses possibilités d'emploi à la suite de votre formation.
Les demandeurs d'emploi peuvent notamment profiter

d'une prime Incitant+ *(https://www.ifapme.be/liens-utiles/question/faq#prime-incitant+)* en fin de formation pour adultes,

ainsi que d'un assouplissement de certaines obligations *(https://www.ifapme.be/liens-utiles/question/faq#droit-assouplissement-allocation-insertion)* liée statut de demandeur d'emploi/chômeur.

Débouché(s) métier(s)

Employé / Employée dans une boulangerie-pâtisserie artisanale ou industrielle

Employé / Employée au rayon boulangerie-pâtisserie d'une grande surface

Employé / Employée dans un restaurant, une cuisine de collectivité, chez un traiteur

Débouché(s) future(s) formation(s)

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

Point(s) fort(s)

Métier en pénurie (nombreux emplois + prime et assouplissement pour demandeurs d'emploi)Contact client Travail en autonomie ou en équipe Créativité H

Finalité

Diplôme de coordination et encadrement homologué par la Communauté française

Aptitudes

Le boulanger doit être passionné et créatif, curieux et à l'affût des nouvelles tendances de consommation. Il est très important pour un boulanger de savoir organiser e
travail, de développer des qualités de manager, et de faire preuve de résistance physique.

Programme

1ère année :

A06/4 Fabriquer des préparations de base pour la boulangerie et la pâtisserie (12h)

A06/4 Réaliser des produits en chocolat, massepain et décorations (20h)

A06/4 Réaliser des fabrications glacées de base (12h)

A06/4 Fabriquer des produits en boulangerie (84h)

A06/4 Fabriquer des produits en pâtisserie (88h)

2ème année :

A62/25 Réaliser des pains et des pains spéciaux (perfectionnement) (30h)

A62/25 Réaliser des baguettes et des croquants (perfectionnement) (20h)

A62/25 Réaliser des viennoiseries, brioches et des tartes (Perfectionnement) (36h)

A62/25 Réaliser des produits de boulangerie salés (perfectionnement) (20h)

A62/25 Diététique (32h)

A62/25 Commerce (12h)

A62/25 Coordination et encadrement (24h)

A62/25 Evaluation pratique (examen C sur 400 points) (12h)

Remboursement Minerval

Dans le cadre du Plan de reconstruction de la Wallonie, l'IFAPME et le Gouvernement wallon, mettent en place des mesures concrètes pour booster l'envie et l'intérêt ceux qui envisagent de se former dans le secteur de la construction élargi.

Pour ce métier, un **remboursement du minerval** est prévu si l'apprenant et l'apprenante remplissent les conditions d'octroi. Pour plus d'information, consultez la liste d formations concernées *(https://www.ifapme.be/liens-utiles/question/faq#remboursement-minerval)*

Conditions d'octroi :

L'auditeur doit être considéré comme "régulier" au moment de l'agrément : au moins 50 % de présences au cours entre la date de sa première présence et la dat comptage.

L'auditeur doit avoir presté au moins 30 jours sous convention de stage rémunérée entre le 1er septembre et le 15 décembre 2023.

L'auditeur doit être inscrit dans l'une des formations adultes suivantes *(https://www.ifapme.be/liens-utiles/question/faq#remboursement-minerval)* .

Conditions d'admission à une formation pour adultes

Ne plus être soumis à l'obligation scolaire *(http://www.enseignement.be/index.php?page=24546&navi=22#r%C3%A8gles)* ;

Satisfaire à l'une de ces 3 exigences :

Soit **être titulaire du certificat d'apprentissage IFAPME** ou avoir terminé avec fruit les cours généraux et professionnels de fin d'apprentissage et réussir pratique au plus tard en fin de la seconde année de formation ;

Soit avoir suivi avec fruit le **2ème degré de l'enseignement secondaire général, technique ou artistique**, ou le 3ème degré de l'enseignement secondaire p et dans ce cas avoir obtenu le certificat de qualification ;

Soit avoir satisfait à un **examen d'entrée**.

S'inscrire aux cours de formation dans la profession faisant l'objet de la convention de stage dans les 6 semaines à dater du premier cours et au plus tard le 31 oc

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 adultes

Délais et informations

Les inscriptions sont **ouvertes jusque fin octobre.** En cas d'année préparatoire, les inscriptions sont **possibles jusqu'au 15 novembre**. Il est possible de s'inscrire formations *(https://www.ifapme.be/rentree-janvier)* pendant le mois de **janvier**.

Des droits d'inscription sont requis. Le montant varie d'une formation à l'autre mais est compris généralement entre 220 et 350€ ou plus.

Prenez contact avec le Centre IFAPME *(https://www.ifapme.be/centres)* qui organise la formation.

S'inscrire

Pour l'inscription proprement dite, munissez-vous des documents suivants :

votre **carte d'identité** ;

une **copie du dernier diplôme** (ou bulletin) obtenu ;

si vous êtes demandeur d'emploi et vous vous inscrivez à une formation à un "métier en pénurie" *(https://www.ifapme.be/actualites/metiers-en-penuriecritiques-formations-ifapme-y-repondent)* , une **attestation d'inscription au FOREM *(https://www.leforem.be/)*** pour profiter d'un possible incitant financier.

Après cette inscription, **si l'Alternance est possible pour cette formation**, vous pouvez trouver une entreprise avec laquelle signer une convention de stage.

Pour signer votre convention ou en cas de difficultés, contactez un Service de l'IFAPME près de chez vous. Pour ce rendez-vous, munissez-vous des documents suivant

votre carte d'identité

la preuve de votre inscription à la formation.

Villers-le-Bouillet

Rue de Waremme, 101 4530 Villers-le-Bouillet

085 / 27 13 40

Secrétariat :

Du lundi au jeudi : de 8h30 à 20h

Le vendredi : de 8h30 à 12h30

Apprentissage

app.villers@centreifapme.be

Formation de chef d'entreprise

fce.villers@centreifapme.be

Formation continue

formation.continue.villers@centreifapme.be

085 / 27 13 49

villers@centreifapme.be

Type d' inscription

Au Centre/lieu de formation

Dispenses partielles

Il est possible d'être dispensé de la 1ère année sur base de formations antérieures.

Information lors de l'inscription