



# Boulangier - Pâtissier artisan

Alimentation - Horeca

Chef d'entreprise

Durée

3 ans

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Diplôme

Pratique en entreprise / Alternance

Oui

Métier en pénurie / Fonction critique

Oui



Le croustillant des viennoiseries, l'odeur du pain, la saveur des pâtisseries font partie de vos petits plaisirs ? Avoir beaucoup de pain sur la planche ne vous effraye pas ? Alors pourquoi ne pas transformer votre gagne-pain et devenir Artisan boulangier-pâtissier ?

**L'Artisan et l'Artisane Boulangier-Pâtissier maîtrisent les techniques de production de tous les produits courants, tant en boulangerie qu'en pâtisserie.**

Ils gèrent tous les aspects de la production : ils choisissent les ingrédients tels que la farine, les oeufs, les sucres, les laitages... Ils effectuent toutes les opérations de préparation des différentes pâtes avant de passer aux cuissons et au garnissage.

En tant que chefs d'entreprise, ils réalisent les tâches en rapport avec la gestion administrative et financière. Ils gèrent leur personnel qu'ils encadrent afin de transmettre les techniques du métier. Ils assurent les achats d'équipements, de matières premières, aménagement de l'atelier, ...

Le boulanger - pâtissier artisan organise et agence sa boulangerie et ses espaces de vente et de dégustation. Il promeut les produits et développe ses aptitudes à la vente-conseil de son client. Enfin il gère la visibilité de l'entreprise et développe son activité grâce aux média, outils numériques...

Alors si vous souhaitez mettre la cerise sur le gâteau de votre parcours professionnel, n'hésitez pas à vous rendre dans l'un des Centres qui propose cette formation pour 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 pratique en entreprise par semaine ; rémunérées.

sinon via un ou des **stages de pratique professionnelle** : pour un total de 664h 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

164 heures en 3ème année

**Ce métier est un « Métier en pénurie »** : la demande de main d'œuvre est supérieure au nombre de candidats, vous aurez donc de nombreuses possibilités d'emploi à la suite de votre formation.

Les demandeurs d'emploi peuvent profiter d'une **prime incitant+** (<https://www.ifapme.be/liens-utiles/question/faq?n=875>) en fin de formation,

ainsi que d'un **assouplissement de certaines obligations** (<https://www.ifapme.be/liens-utiles/question/faq?n=876>) liées au statut de demandeur d'emploi/chômeur.

#### Débouché(s) métier(s)

Boulangier-pâtissier indépendant / Boulangère-pâtissière indépendante

Employé / Employée dans une boulangerie artisanale

Employé / Employée dans une boulangerie industrielle

#### Point(s) fort(s)

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

Créativité Horaire décalé

#### Finalité

Diplôme de la formation de Chef d'entreprise homologué par la Communauté française Certificat de connaissances en gestion de base (selon la filière)

A partir de la 2ème année : Diplôme de coordination et d'encadrement homologué par la Com

---

## Aptitudes

Le boulanger-pâtissier artisan indépendant exerce le métier et assumant la responsabilité de son équipe et la gestion de son entreprise.

Si le boulanger - pâtissier artisan est salarié il exercera ses fonctions sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique.

---

## Programme

### 1ère année : ouvrier boulanger-pâtissier

A60/A66/4 Règles professionnelles (hygiène, sécurité, ergonomie, environnement, contrôle, rangement et gestion du stock) (16h)

A60/A66/4 Réaliser les produits de boulangerie (96h)

A60/A66/4 Réaliser les produits en boulangerie et pâtisserie salés (12h)

A60/A66/4 Réaliser des pâtisseries (102h)

A60/A66/4 Décorer les produits de pâtisserie (20h)

### Option Boulangerie :

2ème année - (174h)

3ème année - (188h)

### Option Pâtisserie :

2ème année - (204h)

3ème année - (218h)

---

## Conditions d'accès 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 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 l'examen pratique au plus tard en fin de la seconde année de formation ;

Soit avoir suivi avec fruit le 2<sup>ème</sup> degré de l'enseignement secondaire général, technique ou artistique, ou le 3<sup>ème</sup> degré de l'enseignement secondaire professionnel 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 octobre.

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**.

**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-60-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 suivants :

votre carte d'identité

la preuve de votre inscription à la formation.

---

## Sites de formation

Limal, Perwez, Bouvignes, Libramont, Verviers, Liège - Château Massart, Villers-le-Bouillet, Gilly, La Louvière, Mons, Tournai.