



# Boulangier - Pâtissier artisan (H/F/X)

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 effraie pas ? Alors pourquoi ne pas transformer votre gagne-pain et devenir Artisan boulanger-pâtissier ?

L' Artisan Boulanger-Pâtissier et l'Artisane Boulangère-Pâtissière 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 aux garnitures.

Au cours de cette formation de Chef d'entreprise, vous développerez toutes les compétences et apprendrez toutes les techniques nécessaires au métier de Boulanger - Pâtissier Artisan :

**Réaliser des pains, des pains spéciaux et des baguettes :** vous sélectionnez et mesurez les matières premières. Vous préparez les mélangez et pétrissez la pâte. Vous façonnez et cuisez les pâtons. Vous contrôlez le processus de fabrication.

**Réaliser des produits de pâtisserie sucrés :** vous apprenez les différentes recettes et méthodes afin de préparer des viennoiseries, des brioches et autres pâtisseries sucrées. Vous créez et préparez des entremets, tartes, pâtisseries et gâteaux individuels ou encore des éclairs, boules de Berlin...

**Réaliser des produits de boulangerie salés :** vous apprenez les différentes recettes et méthodes afin de préparer des produits salés tels que des couques mais aussi des créations personnelles.

**Réaliser des produits basiques de glacerie et des entremets glacés :** vous fabriquez des glaces et entremets glacés. Vous préparez des coulis, gelées, ganaches et sauces d'accompagnements des glaces. Vous contrôlez la qualité des produits à toutes les étapes de de la fabrication

**Réaliser des confiserie et du chocolat :** vous apprenez à confectionner les produits basiques en confiserie mais aussi différents types de décors à base de chocolat pour vos différentes préparations.

**Réaliser des produits diététiques et des produits sans allergènes accompagnés de conseils personnalisés :** vous concevez des produits en fonction de certains besoins spécifiques tels que diabète, intolérance au lactose ou autres. Vous communiquez sur la composition des produits et les origines des ingrédients.

**Vendre des produits de boulangerie et conseiller le client :** vous calculez le prix de revient des produits. Vous étiquetez les produits et choisissez les emballages. Vous conseillez et servez les clients.

**Reprendre ou créer une boulangerie-pâtisserie:** vous définissez votre projet d'entreprise. Vous cherchez les informations utiles à la création de votre entreprise sur le plan administratif et juridique. Vous élaborez votre plan financier et définissez une stratégie commerciale.

**Gérer l'organisation du commerce:** vous recrutez du personnel et vous gérez les contrats de travail. Vous passez les commandes auprès des fournisseurs. Vous apprenez à agencer votre espace de vente comme les comptoirs, présentoirs et étalages. Vous créez un espace de consommation et faites appliquer les règles de déontologie, d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie, de protection de l'environnement en adoptant une attitude écologique.

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 proposent 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

**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 donc 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>) 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 Communauté française (Boulangier ou pâtissier)

---

**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)

A60/A66/4 Evaluation pratique de l'UAA 1 boulangerie (11h)

A60/A66/4 Evaluation pratique de l'UAA 1 pâtisserie (14h)

### Option Boulangerie (<https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/boulangier-hfx>) :

#### 2ème année :

A62/5 Réaliser des pains et des pains spéciaux (perfectionnement) (30h)

A62/5 Réaliser des baguettes et des croquants (perfectionnement) (20h)

A62/5 Réaliser des viennoiseries, brioches et des tartes (Perfectionnement) (36h)

A62/5 Réaliser des produits de boulangerie salés (perfectionnement) (20h)

A62/5 Diététique (32h)

A62/5 Commerce (12h)

A62/5 Coordination et encadrement (24h)

A62/5 Evaluation pratique (examen C sur 400 points) (12h)

#### 3ème année :

A62/6 Réaliser des pains et des pains spéciaux (perfectionnement) (30h)

A62/6 Réaliser des baguettes et des croquants (perfectionnement) (20h)

A62/6 Réaliser des viennoiseries, brioches et des tartes (Perfectionnement) (36h)

A62/6 Réaliser des produits de boulangerie salés (perfectionnement) (20h)

A62/6 Diététique (32h)

A62/6 Gestion spécifique (26h)

A62/6 Suivi projet technique (16)

A62/6 Evaluation pratique (examen C sur 400 points) (12h)

### Option Pâtisserie (<https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/patissier-hfx>) :

---

**2ème année :**

- A63/5 Réaliser des produits de pâtisserie sucrés – perfectionnement et création (116h)
- A63/5 Réaliser des produits de pâtisserie salés – perfectionnement et création (16h)
- A63/5 Réaliser des produits basiques de glacerie et des entremets glacés (initiation) (16h)
- A63/5 Réaliser des décors à base de chocolat et des produits de confiserie basique (20h)
- A63/5 Commerce (12h)
- A63/5 Coordination et encadrement (24h)
- A63/5 Evaluation pratique (examen C sur 400 points) (16h)

**3ème année :**

- A63/6 Réaliser des produits de pâtisserie sucrés - perfectionnement et création (116h)
- A63/6 Réaliser des produits de pâtisserie salés - perfectionnement et création (16h)
- A63/6 Réaliser des produits basiques de glacerie et des entremets glacés (16h)
- A63/6 Réaliser des décors à base de chocolat et des produits de confiserie basique (20h)
- A63/6 Gestion spécifique (26h)
- A63/6 Suivi projet technique (16h)
- A63/6 Evaluation pratique (examen C sur 400 points) (16h)

---

**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 l'examen 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 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 jusqu'au fin octobre**. En cas d'année préparatoire, les inscriptions sont **possibles jusqu'au 15 novembre**. Il est possible de s'inscrire à certaines 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://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://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.



## Verviers

Rue de Limbourg, 37 4800 Verviers

087/32.54.54

**Secrétariat :**

Du lundi au jeudi : de 8h30 à 21h30

Le vendredi : de 8h30 à 12h

/

[fce.verviers@centreifapme.be](mailto:fce.verviers@centreifapme.be)

### Type d'inscription

Au Centre/lieu de formation

Dispenses partielles

Consultez votre centre pour en savoir plus.

Bon à savoir

Inscription possible jusqu'au 30 octobre de l'année académique concernée.