

Description

Le boulangier-pâtissier-confiseur ou la boulangère-pâtissière-confiseuse préparent, en fonction de leur spécialisation, différents types de pains (blanc, mi-blanc, complet, etc.), des produits de petite boulangerie (croissants, brioches, escargots, etc.), des spécialités en biscuiterie-pâtisserie (tourtes, cakes, desserts, etc.), des articles de confiserie et des produits traiteur. Ils les confectionnent à la main ou à l'aide d'appareils à partir d'ingrédients de base tels que farines, laitages, sucres, oeufs, cacao, fruits, liqueurs, etc.

Leurs principales activités consistent à:

Boulangerie

- calculer et préparer les ingrédients pour la fabrication des pâtes qui doivent fermenter: farines, levure, sel, eau, etc.;
- mettre en marche les pétrins mécaniques pour fabriquer les pâtes;
- contrôler et surveiller le processus de pétrissage et de fermentation;
- diviser et façonner les pâtes dans la forme voulue;
- introduire les pains, croissants, brioches, etc. dans des chambres à fermentation pour les faire lever;
- régler et surveiller le processus de cuisson;

Pâtisserie

- calculer et préparer les ingrédients nécessaires aux différentes recettes telles que tartes, gâteaux, crèmes, pièces montées, etc.;
- confectionner des fonds de pâtisserie;
- préparer des crèmes, des fruits coupés en tranches, etc.;
- partager les fonds de pâtisserie, enduire chaque partie de crème puis les chemiser avec de la crème pâtissière, les recouvrir, par exemple, de copeaux de chocolat et d'une inscription réalisée au cornet à décorer;
- fabriquer divers produits de pâtisserie: tourtes, gâteaux, biscuits et spécialités saisonnières ou locales;

Confiserie

- réaliser des friandises chocolatées comme les bouchées, les rochers ou les pralinés;
- préparer des masses: au beurre, praliné, gianduja, ganache;
- confectionner des truffes, des bonbons à la liqueur, des moulages en chocolat et en massepain, des fruits confits, glacés, givrés, etc.;

Gestion et vente

- assurer des méthodes de travail efficaces en énergie (matières premières, déchets, installations);
- gérer les stocks et les marchandises;
- calculer les prix, établir des devis;
- organiser les livraisons;
- conseiller les clients lors de commandes spéciales.

Environnement de travail

Les boulangers-pâtissiers-confiseurs travaillent seuls ou en équipe, notamment avec des boulangers-pâtissiers-confiseurs AFP dont ils supervisent les activités. Ils veillent à ce que les différentes étapes de la production soient bien coordonnées afin de répondre aux impératifs de qualité et de respecter les délais de livraison. Au cours de leur journée de travail, ils sont amenés à exécuter en parallèle plusieurs tâches de boulangerie, de pâtisserie ou de confiserie. Certaines périodes sont intenses: à l'ouverture du magasin et les veilles de fêtes, par exemple. L'organisation des activités varie selon le lieu de travail et la taille de l'entreprise.

Formation

La formation de boulangier-pâtissier-confiseur ou de boulangère-pâtissière-confiseuse s'acquiert par un apprentissage dans l'une des orientations suivantes: boulangerie-pâtisserie ou pâtisserie-confiserie.

Lieux

- formation pratique (4 jours par semaine) dans un laboratoire de boulangerie-pâtisserie ou de pâtisserie-confiserie;
- formation théorique (1 jour par semaine) à l'école professionnelle;
- cours interentreprises (10 jours sur 3 ans).

Durée

- 3 ans.

Conditions d'admission

- scolarité obligatoire achevée;
- certaines entreprises recourent à un examen d'admission.

Titre obtenu

- certificat fédéral de capacité (CFC) de boulangier-pâtissier-confiseur ou de boulangère-pâtissière-confiseuse, avec mention de l'orientation choisie.

Possibilité d'obtenir une maturité professionnelle pendant l'apprentissage ou après l'obtention du CFC, selon des modalités variables d'un canton à l'autre.

Contenu

| Branches théoriques (sur 3 ans) | Leçons |
|---------------------------------|-------------|
| Artisanat et technologie | 180 |
| Qualité et sécurité | 60 |
| Création | 240 |
| Économie d'entreprise | 120 |
| Culture générale | 360 |
| Sport | 120 |
| Total | 1080 |

Qualités requises

L'exercice de cette profession fait appel à des qualités comme:

- Goût et odorat développés
- Habileté manuelle
- Créativité et imagination
- Esprit méthodique
- Hygiène et propreté
- Aptitude à travailler en équipe
- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
- Résistance physique

Perspectives professionnelles

Les possibilités d'emploi pour les boulangers-pâtisseries-confiseurs sont diverses. Ils peuvent trouver du travail dans un laboratoire d'une entreprise artisanale de boulangerie-pâtisserie ou de confiserie, dans une entreprise industrielle du domaine de la boulangerie ou de la confiserie, dans une cantine d'une grande entreprise, dans un hôtel, un restaurant, un paquebot de croisière, etc.

Après avoir acquis quelques années d'expérience et selon leur orientation, leurs goûts et aptitudes, les boulangers-pâtisseries-confiseurs peuvent devenir chef-fe d'équipe, chef-fe de laboratoire, chef-fe de production dans une entreprise industrielle, gérant-e ou patron-ne d'entreprise.

CFC délivrés en Suisse romande en 2020:

FR: 40; GE: 8; JU: 12; NE: 8; VD: 55; VS: 22.

Perfectionnement

Les boulangers-pâtisseries-confiseurs peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- formation complémentaire d'une année dans la 2e orientation ou apprentissage complémentaire dans une profession apparentée telle que cuisinier-ère;
- cours de perfectionnement organisés par les associations professionnelles;
- brevet fédéral de chef-fe boulanger-ère-pâtissier-ère-confiseur-se, formation modulaire en emploi;
- diplôme fédéral de chef-fe d'entreprise en boulangerie-pâtisserie-confiserie, formation modulaire en emploi;
- diplôme de technicien-ne ES en agroalimentaire, 3 ans en emploi, Posieux (enseignement bilingue);
- diplôme d'hôtelier-ère-restaurateur-trice ES, 3 ans à plein temps, Genève, Martigny;
- Bachelor of Science HES en technologies du vivant, 3 ans à plein temps, Sion (enseignement bilingue);
- Bachelor of Science HES en sciences alimentaires, 3 ans à plein temps, Zollikofen (enseignement bilingue);
- etc.

Pour plus de détails, consulter www.orientation.ch/perfectionnement.

Professions voisines

- Boulanger-pâtissier-confiseur AFP/Boulangère-pâtissière-confiseuse AFP
- Cuisinier CFC/Cuisinière CFC
- Meunier CFC/Meunière CFC
- Technicien ES en agroalimentaire/Technicienne ES en agroalimentaire
- Technologue en denrées alimentaires CFC/Technologue en denrées alimentaires CFC
- Traiteur/Traiteuse

Adresses

Association romande des artisans boulangers, pâtisseries et confiseurs
Fédération Patronale et Economique (FPE)
Rue Condémine 56
1630 Bulle 2
Tél.: 026 919 87 51
<http://www.lepain.ch>

Boulangers-confiseurs suisses (SBC)
Seilerstrasse 9
Case postale
3001 Berne 1
Tél.: 031 388 14 14
<http://www.swissbaker.ch>