

Description

Le boulangier-pâtissier-confiseur ou la boulangère-pâtissière-confiseuse AFP préparent, à la main ou à l'aide d'appareils, différents types de pains (blanc, mi-blanc, complet, etc.), des produits de petite boulangerie (croissants, brioches, escargots, etc.) et des spécialités en biscuiterie-pâtisserie (tourtes, cakes, desserts, etc.). Ils participent également à la confection d'articles de confiserie et de produits traiteur.

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 (miches, baguettes, petits pains, etc.);
- 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, cakes, 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;
- emballer et disposer soigneusement les produits pour la mise en vente.

Environnement de travail

Les boulangers-pâtissiers-confiseurs AFP travaillent dans des laboratoires, sous la responsabilité de boulangers-pâtissiers-confiseurs CFC. Au cours de leur journée de travail, ils sont amenés à exécuter en parallèle des 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 AFP s'acquiert par un apprentissage.

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 (7 jours sur 2 ans).

Durée

- 2 ans.

Conditions d'admission

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

Titre obtenu

- attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) de boulangier-pâtissier-confiseur ou de boulangère-pâtissière-confiseuse.

Contenu

Branches théoriques (sur 2 ans)	Leçons
Artisanat et technologie / Qualité et sécurité	280
Création et présentation	120
Culture générale	240
Gymnastique et sport	80
Total	720

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 AFP 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.

AFP délivrées en Suisse romande en 2019:

FR: 1; GE: 4; VD: 4; VS: 1.

Perfectionnement

Les boulangers-pâtisseries-confiseurs AFP peuvent envisager un complément de formation pour obtenir le certificat fédéral de capacité (CFC) de boulanger-ère-pâtissier-ère-confiseur-euse.

Un CFC est nécessaire pour accéder à la maturité professionnelle, et est généralement exigé pour suivre une formation supérieure (p.ex. brevet fédéral).

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

Professions voisines

- Boulanger-pâtissier-confiseur CFC/Boulangère-pâtissière-confiseuse CFC
- Employé en cuisine AFP/Employée en cuisine AFP
- Meunier CFC/Meunière CFC
- Praticien en denrées alimentaires AFP/Praticienne en denrées alimentaires AFP
- 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>