



BOULANGER/ÈRE - PÂTISSIER/IÈRE

domaine d'activité
Alimentation

DESCRIPTION

LE BOULANGER-PÂTISSIER S'OCCUPE PRINCIPALEMENT DE LA PRODUCTION DE DIFFÉRENTES SORTES DE PAIN ET PETITS PAINS ET DE LA PRÉPARATION DE VIENNOISERIES, DE GÂTEAUX, DE TARTES ET TARTELETTES ET D'AUTRES DESSERTS ET PRODUITS SUCRÉS. DANS LA VENTE, IL SAIT INFORMER ET CONSEILLER LES CLIENTS. LE BOULANGER-PÂTISSIER PEUT EXERCER SON MÉTIER EN TANT QU'INDÉPENDANT, DANS L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE OU DANS LE COMMERCE DE DÉTAIL.

ATTENTION : CE MÉTIER EST ACCESSIBLE VIA LES DIPLÔMES CCP ET DAP. IL FAUT SAVOIR QUE LE DÉTENTEUR D'UN DAP AURA PLUS DE RESPONSABILITÉS DANS SON QUOTIDIEN PROFESSIONNEL QUE LE DÉTENTEUR D'UN CCP.

DÉTAILS

Champs d'activité

Production de pain et de petits pains

Préparation de viennoiseries, gâteaux, tartes, desserts

Information et conseil aux clients (vente)

Goût et odorat développés

Disposition à travailler la nuit

Bonne constitution physique (insensibilité à la farine)

Flexibilité d'esprit

Connaissances / compétences

Exécution de recettes simples et complexes

Application des techniques pâtisseries (nappage, glaçage)

Manipulation et entretien de machines

Maîtrise et travail des différents types de pâte

Règlementation relative à l'alimentation et l'hygiène

QUALITÉS/CONNAISSANCES REQUISES

Aptitude manuelle

CONDITIONS DE TRAVAIL

LIEUX DE TRAVAIL

- atelier

CADRE DE TRAVAIL

- à l'intérieur

FORMATION

DIPLÔMES PRÉPARANT À LA PROFESSION

- DAP (Diplôme d'Aptitude Professionnelle)
- CCP (Certificat de Capacité Professionnelle)

QUALITÉS/CONNAISSANCES REQUISES

- Les conditions d'accès minimales à la formation menant au **CCP** sont: avis favorable de la part du conseil de classe (décision de promotion).
- Les conditions d'accès minimales à la formation menant au DAP dans ce métier sont:
- avoir réussi une classe de 5e d'adaptation (5AD, ancienne 9e pratique) ou bien 45 modules dans une classe de 5e de préparation (5P, ancienne 9e modulaire).
- avis favorable de la part du conseil de classe (décision de promotion).

DESCRIPTION DE LA FORMATION

• CCP:

La formation menant au CCP (certificat de capacité professionnelle) dans cette profession

- s'étend sur trois ans
- est réalisée sous contrat d'apprentissage suivant la voie de formation dite « concomitante », se déroule donc d'une part dans une entreprise (formation pratique) et d'autre part dans un lycée

technique (formation théorique) (en principe quatre jours/semaine en entreprise et un jour à l'école).

- après l'obtention du certificat CCP, il est possible d'entamer la formation du DAP (diplôme d'aptitude professionnelle) dans la même profession, et ce dans le cadre de l'apprentissage pour adultes.

• DAP:

La formation menant au DAP (diplôme d'aptitude professionnelle) dans cette profession

- s'étend sur 3 années
- est réalisée sous contrat d'apprentissage suivant la voie de formation mixte, ainsi,
- la première année = organisée en régime plein-temps dans un lycée technique,
- la deuxième et troisième année = formation pratique dans une entreprise et formation théorique dans un lycée technique.

SPÉCIALISATIONS

Participation à des stages, cours ou séminaires p.ex. de boulangerie ou de pâtisserie (spécialisations, pratiques), de gestion des entreprises, de présentation des marchandises,

d'aides à la vente, de direction d'entreprises, de l'informatique en boulangerie ou de droit.

Brevet de maîtrise: Après avoir terminé l'apprentissage avec succès, ce métier propose la possibilité d'acquiesrir un brevet de maîtrise. Des informations supplémentaires sont mises à disposition par la chambre des métiers (<http://www.cdm.lu/mon-apprentissage/brevet-maitrise/en-bref>).

CENTRES DE FORMATION

Lycée Technique de Bonnevoie.

119, rue du Cimetière
L-1338 Luxembourg

Tel: 40 39 45 - 205
Fax: 40 39 45 - 210

E-mail: secretariat@ltb.lu
Web: <http://www.ltb.lu>

CONTACT

Adem - Orientation professionnelle

Maison de l'Orientation 58, bd G-D Charlotte (Place de l'Etoile)
L-1330 Luxembourg

Tel: 247 - 85480
Fax: 40 61 40

E-mail: info.op@adem.public.lu
Web: <http://www.adem.public.lu/demandeur/orientation/>

PROFESSIONS ASSOCIÉES

- Pâtissier/ière – chocolatier/ière – confiseur/euse – glacier/ière
- Vendeur/euse en boulangerie – pâtisserie – confiserie