



- ➔ Tu acceptes un emploi à 50 km de ton domicile ?
- ➔ Tu es prêt(e) à travailler chez toi, dans le train ou en avion ?
- ➔ Tu penses changer d'emploi plusieurs fois dans ta carrière ?
- ➔ Tu souhaites passer les frontières et travailler à l'étranger ?



Oui ? Non ?

www.MonEcoleMonMetier.cfwb.be

En partenariat avec
W-B E, le CPEONS, le SEGEC, la FELSI, le SFMQ,
ACTIRIS et le FOREM.

MON ÉCOLE, MON MÉTIER

Envie de transformer
La farine en bonheur
sucré ou salé?

Choisis le métier de

OUVRIER·IÈRE
BOULANGER·ÈRE-
PÂTISSIER·IÈRE



- || Soigneux-se
- || Flexible
- || Autonome
- || Rapide

Les aptitudes

OUVRIER·IÈRE
BOULANGER·ÈRE-
PÂTISSIER·IÈRE

- || Établir un plan de travail journalier et hebdomadaire
- || Lister, connaître, sélectionner et commander les matières premières
- || Réceptionner et conserver les matières premières
- || Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires
- || Fabriquer les produits de la boulangerie et de la pâtisserie
- || Contrôler la qualité des produits et en assurer la conservation
- || Prendre les commandes et servir la clientèle
- || Ouvrir une entreprise et gérer le personnel

Les activités

Le boulanger-pâtissier/la boulangère-pâtissière gère son entreprise et son personnel. Il/elle adapte régulièrement sa production en fonction de sa clientèle et des diverses fêtes qui ponctuent l'année. Il/elle peut aussi vendre sa marchandise, entrant ainsi en contact direct avec sa clientèle. Pour confectionner ses marchandises, le boulanger-pâtissier/la boulangère-pâtissière utilise du matériel traditionnel et/ou des équipements modernes. Il/elle pourra ainsi donner libre cours à sa créativité et à son savoir-faire en concevant des recettes ou en réinterprétant des recettes anciennes ou oubliées.

Le boulanger-pâtissier/la boulangère-pâtissière fabrique du pain, des viennoiseries, des tartes et des gâteaux. Il/elle sélectionne les matières premières en fonction des recettes qu'il/elle aura choisies ou élaborées. Il/elle se lève tôt car la première fournée doit être prête pour l'ouverture du magasin. Il/elle travaille également le week-end.

Le métier



OUVRIER·IÈRE BOULANGER·ÈRE-PÂTISSIER·IÈRE

Une formation de qualification professionnelle

4^e - 5^e - 6^e P
Ouvrier·ière
boulangier·ère-
pâtissier·ière

JE CONTINUE MA FORMATION ?

7^e P
➤ Patron boulanger-pâtissier-chocolatier
➤ Chocolatier-confiseur-glacier
➤ Traiteur-organisateur de banquets et de réceptions
➤ Complément en techniques spécialisées de restauration
CESS + CQ/ACC

Enseignement supérieur

JE CHERCHE UN EMPLOI ?

➤ Industrie alimentaire et agroalimentaire : ouvrier, responsable de production
➤ Grande distribution : ouvrier, responsable de rayon
➤ Commerce de détail : artisan, ouvrier
➤ Horeca (Hôtels, Restaurants, Cafés)
➤ ...

- CESS ➤ Certificat d'Enseignement Secondaire Supérieur
- CQ ➤ Certificat de Qualification
- CE6P ➤ Certificat d'Études de 6^e année professionnelle
- ACC ➤ Attestation de Compétences Complémentaires

CENTRES DE TECHNOLOGIES AVANCÉES

Des CTA te proposent des FORMATIONS dans le secteur de L'HÔTELLERIE - ALIMENTATION

PARLES-EN À TON PROFESSEUR !

Plusieurs écoles organisent cette option, scanne le QR code pour en trouver une près de chez toi

INFOS SUR LES COURS

En plus de la formation commune, voici quelques exemples de cours de la formation qualifiante :

- Sciences appliquées
- Technologie
- Travaux pratique en boulangerie pâtisserie
- ...



Être ou ne pas être dans le pétrin ? Le pétrin était un coffre en bois dans lequel le boulanger préparait sa pâte. Si par malheur, on y tombait, il était bien difficile d'en sortir ! Aujourd'hui, heureusement, le pétrin est armé d'un bras mécanique qui pétrit la pâte tout seul !

