



Boulangier-pâtissier- confiseur, boulangère-pâtissière- confiseuse

CFC / AFP



Pains, croissants, gâteaux, tartelettes, sandwiches, pralinés ou encore lapins de Pâques: les boulangers-pâtissiers-confiseurs élaborent des produits de haute qualité, tout en les déclinant dans de nombreuses variantes. Grâce à des techniques de préparation raffinées et à une pointe de créativité, ces professionnels transforment des ingrédients classiques en en-cas gastronomiques. Ils travaillent de plus en plus souvent dans des entreprises innovantes qui complètent leur assortiment par différentes offres (cafés à l'emporter, petite restauration, service traiteur, etc.).

Qualités requises

Je m'intéresse aux aliments et à leur composition

Les boulangers-pâtisseries-confiseurs et boulangères-pâtissières-confiseuses connaissent sur le bout des doigts les propriétés des ingrédients utilisés (farine, crème, sucre, chocolat, etc.). Il vaut mieux s'assurer à l'avance qu'on n'est pas sujet à certaines allergies (notamment à la farine).

L'habileté manuelle et la précision font partie de mes qualités

Façonner la pâte, battre des blancs d'œufs en neige ou encore décorer un gâteau à l'aide d'une poche à douille: toutes ces tâches demandent beaucoup de dextérité. Il faut aussi un certain sens artistique pour finaliser les décorations. Certaines réalisations constituent d'ailleurs de véritables petits chefs-d'œuvre.

Je suis quelqu'un de consciencieux

Dotés d'une bonne dose de patience, les boulangers-pâtisseries-confiseurs accomplissent un travail soigné, en respectant rigoureusement les normes d'hygiène.

Je fais preuve de flexibilité et de résistance

Dans ce métier, il ne faut pas avoir peur de se lever tôt (particulièrement dans l'orientation boulangerie-pâtisserie, où le travail commence quand la plupart des gens dorment encore). Les boulangers-pâtisseries-confiseurs travaillent debout en permanence et sont soumis à un rythme de production soutenu, ce qui requiert une bonne résistance physique.

J'ai l'esprit d'équipe

Élaborés en plusieurs étapes, les produits de boulangerie, de pâtisserie et de confiserie sont le résultat d'une collaboration étroite et bien huilée entre tous les artisans du laboratoire. La capacité à travailler en équipe est donc indispensable.

✔ Dextérité, précision et patience: voilà la recette pour fabriquer des produits qui font saliver.



Environnement de travail

Les boulangers-pâtisseries-confiseurs et boulangères-pâtissières-confiseuses travaillent généralement dans des petites et moyennes entreprises comptant entre cinq et quarante employé-e-s. Les boulangeries industrielles, comme celles de la grande distribution, proposent aussi des places d'apprentissage et des emplois. Les petites structures qui ne fabriquent que quelques produits s'organisent souvent entre elles pour mettre sur pied des échanges d'apprenti-e-s.

Huile de coude et matière grise

Les horaires de travail dépendent des délais de livraison des produits et des heures d'ouverture des magasins. En règle générale, les journées des boulangers-pâtisseries-confiseurs commencent tôt le matin, y compris le samedi et le dimanche. Dans l'orientation pâtisserie-confiserie, il faut composer avec des pointes d'activité durant la période des fêtes (Noël, Pâques, etc.).

Dans les laboratoires, il peut vite faire chaud. Le travail des boulangers-pâtisseries-confiseurs se fait selon des recettes et des étapes bien précises. La fabrication des produits de boulangerie implique des efforts physiques importants. Il faut faire marcher ses bras, mais aussi son cerveau face à la complexité de certaines opérations (cuisson, montage, etc.).

Formation CFC



Conditions d'admission

Scolarité obligatoire achevée



Durée

3 ans



Orientations

- Boulangerie-pâtisserie
- Pâtisserie-confiserie



Entreprise formatrice

Boulangeries-pâtisseries-confiseries et entreprises de fabrication industrielle



École professionnelle

Les apprenties et apprentis romands suivent les cours dans les écoles professionnelles cantonales, à raison de 1 jour par semaine. Contenus de formation: artisanat et technologie, qualité et sécurité, création, économie d'entreprise. À cela s'ajoute l'enseignement de la culture générale et du sport. Il n'y a pas de cours de langues étrangères.



Cours interentreprises

Les cours interentreprises sont des journées de formation spécifiques qui permettent d'approfondir et de mettre en pratique certains sujets étudiés à l'école professionnelle. Thèmes abordés: hygiène et sécurité au travail; initiation au processus global de fabrication de la pâte levée; fabrication des principaux types de produits. Les cours interentreprises sont organisés sous forme de cours-blocs de 3 jours par année.



Titre délivré

Certificat fédéral de capacité (CFC) de boulanger-pâtissier-confiseur ou de boulangère-pâtissière-confiseuse



Maturité professionnelle

En fonction des résultats scolaires, il est possible d'obtenir une maturité professionnelle pendant ou après la formation initiale. La maturité professionnelle permet d'accéder aux études dans une haute école spécialisée (HES) en principe sans examen, selon la filière choisie.



◀ Loris Pecorini façonne la pâte avec beaucoup de doigté.

Un métier qui demande du punch

Loris Pecorini distribue des pains et des tartes, aussi bien en boulangerie-pâtisserie qu'en boîte, le sport qu'il pratique parallèlement à son apprentissage. Dans les deux cas, le jeune homme peut développer à merveille son adresse, sa rapidité et son endurance.

Dans le laboratoire de la boulangerie-pâtisserie carougeoise (GE) où se forme Loris Pecorini, les pains aux graines, les délices, les cheesecakes et autres tartelettes au citron meringuées en mettent plein les yeux et les narines. Une brigade composée d'une vingtaine de personnes, dont huit apprenties et apprentis, s'affaire pour approvisionner les quatre magasins de l'enseigne, mais aussi certains hôtels et restaurants de la région.

✓ Les matières premières sont pesées dans les quantités exactes.

Du pain sur la planche

Affecté au secteur boulangerie, l'apprenti entame son activité bien avant

l'aube et la termine à midi, y compris les samedis. «Pour moi, les horaires ne sont pas un inconvénient mais un avantage: c'est agréable d'avoir congé quand tout le monde travaille!» souligne-t-il. «Mais j'avoue que ce n'est pas toujours facile d'organiser ma vie privée ou de planifier mes entraînements de boxe.»

En ce lundi, Loris Pecorini saute d'une tâche à l'autre, tout en tenant la cadence: dorure et enfournage des croissants, préparation des pâtés à la viande, feuilletage et congélation de la pâte pour les pains au chocolat ou les millefeuilles, cuisson des toasts en vue de faire des stocks. La matinée s'achève avec la pesée des ingrédients et la mise en place pour le lendemain. «En boulangerie, la plupart des produits sont fabriqués la veille; le jour même, ils sont cuits, puis livrés», explique le jeune homme. «Il faut donc se souvenir exactement de ce qu'on a fait le jour d'avant, mais aussi bien coordonner son travail avec celui de ses collègues. Ici, l'esprit d'équipe est essentiel.»

Propreté et hygiène doivent aussi être assurées en tout temps: l'apprenti nettoie donc régulièrement les plans de travail et passe le balai.

Perspectives alléchantes

Dans ce métier, tout bouge constamment. «On est sans arrêt en mouvement et il faut innover en permanence»,

Loris Pecorini
17 ans, boulanger-pâtissier-confiseur CFC
orientation boulangerie-pâtisserie, en 3^e année
de formation dans un
grand laboratoire



relève Loris Pecorini. «C'est fou tout ce qu'on peut créer à partir de farine, de levure, de sel et d'eau!» Le savoir-faire du boulanger y est pour beaucoup. Nouer les tresses, par exemple, est tout un art. «C'est une tâche que j'adore!» déclare l'apprenti. «En général, je réalise un tressage à deux branches; pour l'examen, il y en aura cinq! Cela demande une grande technique.» «Après mon apprentissage, je ferai peut-être la formation complémentaire dans l'orientation pâtisserie-confiserie. Il faudra que j'affûte mon sens de la minutie. Par la suite, je me vois bien travailler quelques années dans le métier, avant de partir à l'étranger et de monter ma propre affaire.»



Allier le goût et l'esthétique

Peut-on dire si une pâtisserie est bonne rien qu'en la regardant? «C'est quelque chose qui s'apprend», assure Noemi Micotti. Avec l'expérience, rien n'échappe aux sens aiguisés de la jeune pâtissière.

Pains, panettones ou encore pâtisseries au chocolat ou à la crème glacée: l'entreprise tessinoise qui emploie Noemi Micotti propose une large gamme de produits dans plusieurs filiales. Quelque 40 collaboratrices et collaborateurs participent à la fabrication de ces savoureuses denrées. En comptant le personnel de vente, les effectifs dépassent largement la centaine d'employés.

Spécialiste de la pâte feuilletée

Au fil des ans, Noemi Micotti a endossé de plus en plus de responsabilités dans le secteur chargé de fabriquer les produits à base de pâte feuilletée, comme les pains au chocolat, les escargots, les croissants au jambon et autres amuse-gueules. «Vers la fin de mon apprentissage, j'ai commencé à transmettre mes connaissances à mes collègues plus jeunes», relève-t-elle.

L'une des spécialités de la maison? Les brioches feuilletées véganes à la pistache. En ce moment, Noemi Micotti découpe et roule la pâte, après l'avoir passée au laminoir automatique pour obtenir l'épaisseur voulue. «Demain matin, il ne me restera plus qu'à cuire ces brioches et à les fourrer», précise-t-elle.

Le fruit d'une étroite collaboration

«Durant mon apprentissage, que j'ai effectué dans cette entreprise, j'ai aussi travaillé dans les autres secteurs: en pâtisserie, où l'on réalise les préparations à base de crème (mousses, etc.), au secteur cuisson ainsi qu'en confiserie, où les pralinés sont confectionnés.» Presque chaque produit, comme les gâteaux, est le fruit d'une étroite collaboration entre artisans exerçant différentes fonctions.

La journée de travail de Noemi Micotti se divise en deux parties. «De 4 h 30 à 8 h environ, nous finalisons les produits pour qu'ils arrivent tout frais en magasin. Nous montons les éléments préparés la veille, garnissons l'intérieur



▲ La spécialiste de la pâte feuilletée maîtrise l'art du façonnage sous toutes ses formes.

à l'aide d'une poche à douille et réalisons les dernières décorations, avec de la gélatine de fruits ou des feuilles d'or alimentaire.» Le reste de la matinée, l'équipe rassemble les ingrédients et effectue les premières préparations pour les produits du lendemain.

Flexibilité

Habitant assez loin de son entreprise, Noemi Micotti se lève à 2 h 30. L'après-midi est synonyme de temps libre, alors



▲ Noemi Micotti s'applique pour faire de ses créations en chocolat de véritables petits chefs-d'œuvre.

Noemi Micotti

17 ans, boulangère-pâtissière-confiseuse CFC orientation pâtisserie-confiserie, employée dans une grande entreprise

que ses camarades sont encore à l'école ou au travail. Ce n'est certainement pas l'un des côtés les plus faciles du métier, mais la jeune femme préfère voir le verre à moitié plein plutôt qu'à moitié vide: «Les amis qui veulent vraiment me voir s'organisent en conséquence. Avec un peu de flexibilité, on y arrive! C'est aussi pratique d'avoir congelé les après-midis pour participer à mes entraînements de patinage artistique.»





Boulangère-pâtissière-confiseur/euse AFP:
la formation professionnelle initiale en 2 ans

Des créations uniques

Xenia Hofmann

18 ans,
boulangère-
pâtissière-
confiseur/euse AFP, en
formation CFC
dans une grande
entreprise

Aujourd'hui, la plupart des variétés de croissants sont produites de manière totalement automatisée, même dans les boulangeries locales, comme celle qui emploie Xenia Hofmann. Pour ce faire, une machine high-tech découpe la pâte et la façonne. La jeune femme n'a alors plus qu'à l'humidifier et, selon le type de croissant fabriqué, à la plonger dans de la farine de maïs, par exemple.

Rapidité et précision

En pâtisserie, tout se fait différemment: la boulangère-pâtissière-confiseur/euse garnit des mousses aux baies de saison, en déposant délicatement chaque fruit à la main. «Mes tâches sont très variées: je peux fourrer des truffes à l'aide d'une poche à douille, peser les ingrédients pour confectionner des pains burgers ou encore lancer le pétrin», précise-t-elle. Dans l'atelier de pâtisserie, le calme et la concentration règnent. En revanche, dans le laboratoire de boulangerie, c'est l'ébullition: Xenia Hofmann et son collègue forment des miches de pain à une cadence impressionnante. «La journée, on prépare la pâte et les miches en avance pour que l'équipe de nuit puisse s'occuper de la cuisson.»

Un rêve devenu réalité

Après l'obtention de son AFP, Xenia Hofmann a enchaîné directement avec la formation CFC. «Les tâches sont très similaires, mais on attend de nous que nous les accomplissions plus rapidement, tout en maintenant les standards de qualité. À l'école professionnelle, les matières sont abordées de façon plus approfondie. Dans l'orientation boulangerie-pâtisserie du CFC, l'enseignement est vraiment poussé, alors que pour l'AFP, il se limitait à un aperçu très général.» Après son CFC, Xenia Hofmann souhaite suivre les cours de maturité professionnelle et devenir inspectrice des denrées alimentaires. «Grâce à mon AFP, je peux désormais réaliser ce rêve. J'ai eu le temps de gagner en maturité et d'améliorer mes capacités.»



^ Xenia Hofmann garnit des mousses aux baies de saison, en déposant délicatement chaque fruit à la main.

L'AFP, c'est quoi?

La formation professionnelle initiale en deux ans de boulanger/ère-pâtissier/ère-confiseur/euse s'adresse à des personnes qui ont des difficultés d'apprentissage ou dont les connaissances scolaires ne leur permettent pas de commencer un CFC. Les exigences au niveau de la pratique sont à peu près les mêmes que pour le CFC, mais les cours professionnels sont plus simples. L'attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) permet d'entrer dans le monde du travail ou de poursuivre sa formation pour obtenir le CFC de boulanger/ère-pâtissier/ère-confiseur/euse, moyennant en principe deux années de formation supplémentaires.

Boulanger/ère-pâtissier/ère-confiseur/euse AFP

 **Durée** 2 ans

 **Entreprise formatrice**

Spécialisation dans certains types de produits et tâches effectuées sous la supervision d'un responsable

 **École professionnelle**

- 1 jour par semaine
- Accent sur les branches pratiques: artisanat et technologie, qualité et sécurité, création et présentation
- Pas de langues étrangères
- Lieux de formation en Suisse romande: Clarens (VD), Genève ou Neuchâtel

 **Cours interentreprises**

- 7 jours sur 2 ans à l'école professionnelle
- Thèmes abordés: principes de base de la fabrication des produits de confiserie

Boulanger/ère-pâtissier/ère-confiseur/euse CFC

 **Durée** 3 ans

 **Entreprise formatrice**

Fabrication autonome de l'ensemble des produits de l'entreprise

 **École professionnelle**

- 1 jour par semaine
- Branches: artisanat et technologie, qualité et sécurité, création, économie d'entreprise
- Pas de langues étrangères
- Lieux de formation dans toute la Suisse romande

 **Cours interentreprises**

- 10 jours sur 3 ans à l'école professionnelle
- Thèmes abordés (selon l'orientation choisie): fabrication des produits de boulangerie ou de confiserie



^ Respecter les quantités

De nombreuses matières premières entrent dans la composition des produits de boulangerie ou de pâtisserie. Il faut les peser avec précision, en suivant la recette à la lettre.



> **Pétrir et façonner la pâte** Après le pétrissage (souvent mécanique), la pâte est façonnée à la main. Obéissant à différentes étapes, cette tâche exige beaucoup de doigté.



^ **Fourrer et décorer les produits** Ces professionnels réalisent de belles et savoureuses garnitures tant à l'intérieur qu'autour des produits. Ils peuvent ainsi mettre à profit leur dextérité et leur créativité.



> **Nettoyer et entretenir le matériel** La production doit se faire dans des conditions d'hygiène irréprochables. Les ustensiles, les appareils, les équipements et les plans de travail doivent ainsi toujours rester propres.

✓ **Préparer les ingrédients** Les boulangers-pâtisseries-confiseurs préparent soigneusement les ingrédients (produits laitiers, fruits, céréales, etc.) pour les viennoiseries ou les desserts.



^ **Programmer la cuisson** Les boulangers-pâtisseries-confiseurs règlent la température ou le taux d'humidité du four ainsi que le temps de cuisson des produits pour garantir une qualité optimale.

✓ **Innover** Dans de nombreuses entreprises, les boulangers-pâtisseries-confiseurs expérimentés peuvent apporter leurs idées pour améliorer des recettes, voire créer des produits.



< **Commander et stocker les marchandises** Les boulangers-pâtisseries-confiseurs commandent et stockent correctement les marchandises. Ils veillent aussi à bien conserver certains produits au frais.



Marché du travail

Chaque année en Suisse, quelque 700 boulangers-pâtisseries-confiseurs décrochent leur CFC et environ 80 leur AFP. Celles et ceux qui postulent pour une place d'apprentissage dans l'orientation boulangerie-pâtisserie ont de bonnes chances de l'obtenir. Dans l'orientation pâtisserie-confiserie, la recherche d'une place d'apprentissage est soumise à une certaine concurrence, car les candidatures sont plus nombreuses que les places proposées.

Grande variété de débouchés

Les professionnels qualifiés sont très recherchés sur le marché du travail. Après l'apprentissage, il peut valoir la peine de travailler dans plusieurs entreprises en vue d'accumuler de l'expérience, de découvrir d'autres types de produits et de se familiariser avec des méthodes de production différentes. Cela peut aussi passer par un emploi à long terme dans une entreprise de fabrication industrielle. Dans ce secteur, les possibilités de formation continue ne manquent pas. Les entreprises mixtes, qui allient boulangerie-pâtisserie traditionnelle et petite restauration ou service traiteur, sont de plus en plus nombreuses, ce qui ouvre encore plus de débouchés.



Adresses utiles

www.orientation.ch, pour toutes les questions concernant les places d'apprentissage, les professions et les formations

www.forme-ton-avenir.ch, informations sur les formations initiales et continues dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie

www.swissbaker.ch, Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS)

www.lepain.ch, Association romande des artisans boulangers, pâtisseries et confiseurs

www.orientation.ch/salaire, informations sur les salaires

✓ Le travail d'équipe est un ingrédient essentiel dans ce métier.



Formation continue

Quelques possibilités après le CFC:

Cours: offres proposées par les associations professionnelles, les institutions de formation et les fournisseurs

Apprentissage complémentaire: dans l'autre orientation du CFC (1 an) ou dans une profession apparentée telle que cuisinier/ère (2 ans)

Brevet fédéral (BF): chef/fe boulanger/ère-pâtissier/ère-confiseur/euse

Diplôme fédéral (DF): chef/fe d'entreprise en boulangerie-pâtisserie-confiserie

École supérieure (ES): technicien/ne en agroalimentaire

Haute école spécialisée (HES): bachelor en technologies du vivant, orientation technologie alimentaire, ou en économie d'entreprise



Chef, cheffe boulanger/ère-pâtissier/ère-confiseur/euse BF

Cet examen professionnel est accessible aux boulangers-pâtisseries-confiseurs qualifiés qui ont exercé leur métier durant plusieurs années – quatre ans avec un CFC et sept ans avec une AFP – et qui ont validé les modules de formation nécessaires. Les chefs boulangers-pâtisseries-confiseurs analysent le marché, développent des produits, en contrôlent la qualité et gèrent la production. Ils s'occupent aussi d'adapter l'assortiment, d'organiser les processus, de diriger le personnel et de former les apprentis. Ce brevet fédéral est requis pour se présenter à l'examen professionnel supérieur de chef/fe d'entreprise en boulangerie-pâtisserie-confiserie DF.



Ingénieur, ingénieure HES en technologie alimentaire

Les ingénieurs en technologie alimentaire élaborent de nouveaux aliments ou améliorent ceux qui existent, en tenant compte des aspects nutritionnels, gustatifs, économiques et écologiques. Ils mettent au point des procédés de fabrication et de conservation. Par des analyses régulières, ils assurent la qualité des produits et le respect des règles d'hygiène. Ils réalisent aussi des enquêtes auprès des consommateurs. En Suisse romande, ces professionnels se forment à la HES-SO Valais-Wallis.

Impressum

1^{re} édition 2021

© 2021 CSFO, Berne. Tous droits réservés.

Édition:

Centre suisse de services Formation professionnelle | orientation professionnelle, universitaire et de carrière CSFO

CSFO Éditions, www.csfo.ch, editions@csfo.ch

Le CSFO est une institution de la CDIP.

Enquête et rédaction: Peter Kraft, Jean-Noël Cornaz, Fabio Ballinari, CSFO **Traduction:** Service linguistique de la Fondation ch **Relecture:** Sébastien Knecht, Richemont Romandie; Marianne Gattiker, Saint-Aubin-Sauges **Photos:** Thierry Parel, Genève; Viola Barberis, Claro; Frederic Meyer, Dominique Meienberg, Zurich; Lukas Bidinger, Foto Plus **Graphisme:** Eclipse Studios, Schaffhouse **Mise en page et impression:** Haller + Jenzer AG, Berthoud

Diffusion, service client:

CSFO Distribution, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen
Tél. 0848 999 002, distribution@csfo.ch,
www.shop.csfo.ch

N° d'article: FE2-3138 (1 exemplaire), FB2-3138 (paquet de 50 exemplaires). Ce dépliant est également disponible en allemand et en italien.

Nous remercions toutes les personnes et les entreprises qui ont participé à l'élaboration de ce document. Produit avec le soutien du SEFRI.

