

Boulangier-Pâtissier

Cliquez ici pour consulter l'ancien dossier Boulangier-Pâtissier

Vous pourriez aussi aimé la section Chocolaterie



Le Cefor proposera cette nouvelle formation depuis 09/2023

Elle est actuellement en phase d'adoption par les instances de l'enseignement de promotion sociale.

Dans l'hypothèse où cette ouverture ne serait pas possible en 09/2023, le Cefor proposera la reconduction de l'ancien programme de boulangerie-pâtisserie ci-dessus.

Le profil métier qui a été retenu pour la formation est « ouvrier/ouvrière » boulangier-pâtissier.

L'accès à la gestion permettra à l'ouvrier de devenir artisan ou maître boulangier-pâtissier (ces 2 notions ne sont effectivement pas « protégées » au moment de ces lignes (avril 2023)

oulangier-Pâtissier indépendant ou ouvrier qualifié dans une entreprise, un restaurant ou gérant du rayon d'une grande surface... un métier exigeant aux horaires décalés.

- Une bonne condition physique, de la rigueur, le sens de l'organisation comme celui de l'accueil sont nécessaires.
- Seul ou en équipe, ce travail demande une rapidité d'exécution conjuguée à une créativité et une adaptabilité développées.

Le métier a été divisé en 2 spécialités :

1 Boulanger

2 Pâtissier

3 Organigramme

La division des modules s'est voulue très souple et selon les possibilités de places dans les classes ou l'organisation selon les jours, il est possible de participer à plusieurs cours suite à la réussite du module Découverte

Le module de glace n'est jamais placé dans le jour de cours classique.

La découverte des métiers de BP nécessite que l'étudiant s'organise pour assister aux cours d'hygiène et sécurité qui ne sont pas dispensés lors de « sa soirée » de cours classique :

- Voir sur le site les différents moments pour assister à ces cours
- Possibilité de suivre le cours en hybridation (synchrone : type visio) ou asynchrone (en décalage avec la présence du professeur)

Epreuve intégrée : Ouvrier BOULANGER-PÂTISSIER - 20p [X]

