Boulanger - Pâtissier | Boulangère - Pâtissière (jeune)

Un métier bon comme le pain



Apprentissage jeune

Tu as entre 15 et 23 ans ?
Tu cherches à te former tout en travaillant ?
L'alternance est la solution idéale pour acquérir les compétences nécessaires à la pratique d'un métier.

Sous la responsabilité d'un patron, tu prépares les pains, croissants, petits pains et pâtisseries qui font le bonheur des petits et grands gourmands.

Tu travailles dans une boulangerie-pâtisserie ou dans un atelier qui fabrique des produits de boulangerie-pâtisserie.

Journée type

Tu commences ta journée tôt le matin pour fabriquer la pâte qui sert à la préparation de tous ces produits qui sentent si bon.

Tu utilises des matières premières comme la farine, l'eau, le lait, les œufs, la levure... pour fabriquer la pâte que tu vas pétrir, laisser poser et cuire dans un four. Tu prépares également de savoureuses pâtisseries et des gâteaux.



Débouchés

Au bout de trois ans de formation, tu peux choisir de :

- Travailler dans une boulangerie - pâtisserie
- Continuer ta formation pour ouvrir ta propre boulangerie - pâtisserie
- Te perfectionner dans une technique propre à la boulangerie-pâtisserie

Qualités

Quelles qualités dois-tu posséder pour être boulanger-pâtissier ?

Tu dois être résistant à la chaleur et à la fatigue et respectueux des règles d'hygiène.

Quelles qualités vas-tu développer pendant ta formation ?

Tu vas développer ton sens du commerce et ton sens de l'organisation.

Détails sur la formation:

Horaire:

Les horaires repris ci-dessous sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés.

- 1ère année : jeudi (9h00 à 16h30) + 8 heures de cours généraux par semaine - début des cours le 24/09/2026
- 2ème année : vendredi (9h00 à 16h30) + 4 heures de cours généraux par semaine - début des cours le 18/09/2026
- 3ème année : vendredi (9h00 à 16h30) + 8 heures de cours généraux par semaine - début des cours le 18/09/2026

Organisation

L'alternance allie cours théoriques dans un centre de formation et formation pratique en entreprise. Nous te proposons de te former dans ce métier en concluant un contrat d'alternance avec une entreprise (3 ou 4 jours/semaine) et en suivant des cours dans un centre de formation (1 ou 2 jours/semaine).

Cette formation répond à l'obligation scolaire et peut être commencée à tout moment de l'année.

Cette formule en alternance (cours + pratique professionnelle au quotidien) est rémunérée et peut aboutir à l'engagement de l'apprenti au sein de l'entreprise qui l'a accueilli.

Pour toute information concernant votre formation :

Téléphone : 0800 85 210
Email : info@efp.be

Pratique en entreprise

Avec l'aide du référent stage, tu dois trouver une entreprise où effectuer ta formation pratique qui

accepte de t’engager sous contrat d'alternance.

Le référent stage est l'intermédiaire à la conclusion du contrat d’alternance. Il est présent pour t’orienter, t’aider dans tes recherches d’entreprise où te former, il est chargé des aspects administratifs et veille au bon déroulement de ta formation en entreprise.

Certification

A l'issue de la formation, l'apprenti obtient un certificat d'apprentissage "Ouvrier boulanger-pâtissier/Ouvrière boulangère-pâtissière" homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles qui permet, entre autres, d'accéder à la formation de chef d'entreprise.

DETAILS SUR LA FORMATION

Métier qui recrute

Certificat d'apprentissage ouvrier Boulanger - Pâtissier

Prix: 70 euros par an

Matériel à acquérir pour suivre la formation: Tenue professionnelle +/- 170€

Durée: 3 ans

Stage: Stage pratique en entreprise conseillé pour chaque année de formation

Plus d’informations : 0800 85 210 – info@efp.be

CONDITIONS D'ADMISSION

Pour démarrer la formation, tu dois avoir :
• soit 15 ans accomplis et avoir fréquenté au moins 2 années dans le 1er degré de l’enseignement secondaire
• soit entre 16 ans au 31/12 de l’année en cours et 23 ans