Boulanger - Pâtissier artisan | Boulangère - Pâtissière artisane

Un métier bon comme le pain



Formation adulte

Vous avez plus de 18 ans ?
Vous cherchez à vous former tout en travaillant ?
L'alternance est la solution idéale pour acquérir les compétences nécessaires à la pratique d'un métier.

En tant que boulanger - pâtissier, vous préparez les pains, vennoiseries, petits pains et pâtisseries qui font le bonheur des consommateurs.

Vous travaillez dans une boulangerie - pâtisserie ou dans un atelier qui fabrique des produits de boulangerie - pâtisserie.

Journée type

Vous commencez votre journée tôt le matin pour fabriquer la pâte qui sert à la préparation de tous ces produits qui sentent si bon.

Vous utilisez des matières premières comme la farine, l'eau, le lait, les œufs, la levure... pour fabriquer la pâte que vous allez pétrir, laisser poser et cuire dans un four. Vous préparez également de savoureuses pâtisseries et des gâteaux.



Débouchés

Au bout de trois ans de formation, vous pouvez choisir de :

- Ouvrir votre propre boulangerie-pâtisserie
- Travailler comme artisan dans une boulangerie ou une pâtisserie
- Vous perfectionner dans une technique propre à la boulangerie-pâtisserie

Qualités

Quelles qualités devez-vous posséder pour être boulanger-pâtissier ?

Vous devez être résistant (à la chaleur et à la fatigue), avoir le sens du commerce et être respectueux des règles d'hygiène.

Quelles qualités développez-vous pendant votre formation ?

Vous allez développer votre sens des responsabilités, du commerce et de l'organisation, et vous aurez acquis des compétences en gestion.

Détails sur la formation:

Horaire:

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

Différents horaires sont proposés pour chaque année :

1ère année (= année préparatoire, pas de gestion)

- Classe A : mardi (9h00 à 16h30) - début des cours le 15/09/2026
- Classe B : mardi (9h00 à 16h30) - début des cours le 15/09/2026
- Classe C : jeudi (9h00 à 16h30) - début des cours le 17/09/2026
- Classe D : vendredi (9h00 à 16h30) - début des cours le 18/09/2026
- Classe E : mercredi (9h00 à 16h30) - début des cours le 16/09/2026

2ème année

- Classe A (boulangerie) : lundi (9h00 à 16h30) - début des cours le 14/09/2026
- Classe B (boulangerie) : samedi (9h00 à 16h30) + 8 lundis de (13h00 à 16h30) - début des cours 19/09/2026
- Classe A (pâtisserie) : lundi (9h00 à 16h30) - début des cours le 14/09/2026
- Classe B (pâtisserie) : samedi (9h00 à 16h30) + 8 lundis de (9h00 à 16h30) - début des cours le 19/09/2026

3ème année

- Classe A (boulangerie) : lundi (9h00 à 16h30) + 18 mercredis (18h00 à 21h30) - début des cours le 14/09/2026
- Classe B (boulangerie) : samedi (9h00 à 16h30) + 18 mercredis soit de 13h à 16h30 soit de 18h à 21h30 - début des cours le 16/09/2026
- Classe A (pâtisserie) : lundi (9h00 à 16h30) + 18 mercredis (13h00 à 16h30) - début des cours le 14/09/2026
- Classe B (pâtisserie) : samedi (9h00 à 16h30) + 18 mercredis soit de 13h à 16h30 soit de 18h à 21h30 - début des cours le 16/09/2026

Ces horaires ne tiennent pas compte des cours de gestion. Il faut donc rajouter 4 heures supplémentaires au programme de 2ème et de 3ème année.

Organisation

L'alternance allie cours théoriques dans un centre de formation et formation pratique en entreprise. Nous vous proposons de vous former dans ce métier en concluant une convention de stage avec une entreprise (+/- 26 à 30 heures par semaine) et en suivant des cours dans un centre de formation (+/- 8 à 12 heures par semaine).

Pour toute information concernant votre formation :

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

Pratique en entreprise

Vous devrez être occupé dans la profession pour laquelle vous vous formez soit :

- en concluant une convention de stage rémunéré avec une entreprise formatrice ;
- en étant sous contrat de travail dans le métier pour lequel vous vous formez.

D’autres modalités d’accès à la pratique professionnelle peuvent toutefois être admises, sous conditions définies, notamment pour les personnes sous contrat de travail, et ce afin de garantir l’acquisition du volume minimal de pratique professionnelle requis.

Le référent est l'intermédiaire à la conclusion de la convention de stage. Il est présent pour vous orienter, vous aider dans vos recherches de stages, il est chargé des aspects administratifs et veille au bon déroulement de votre formation en entreprise.

Certification

A l'issue de la formation, l'apprenant obtient un diplôme chef d'entreprise "Boulanger-Pâtissier artisan / Boulangère-Pâtissière artisane" homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles, ainsi qu'un certificat de gestion.

Par ailleurs, à la fin de la 2ème année, vous obtiendrez un Diplôme de Coordination et

d'encadrement (COEN) "Pâtissier" ou un diplôme de Coordination et d'encadrement (COEN) "Boulanger".

DETAILS SUR LA FORMATION

Métier qui recrute

Diplôme chef d'entreprise boulanger-pâtissier artisan et certificat de gestion

Prix: 325 euros par an

Matériel à acquérir pour suivre la formation: Tenue professionnelle +/- 170€ Matériel +/- 300€ Syllabus 40€

Durée: 3 ans

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

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

CONDITIONS D'ADMISSION

Avoir 18 ans accomplis au 31/12 de l'année d'inscription ou avoir satisfait à l'obligation scolaire à cette date ET répondre à l'une des conditions suivantes:
• 4ème année secondaire réussie dans l'enseignement général, technique ou artistique (CESI/CE2D)
• 6ème année secondaire réussie dans l'enseignement professionnel (CE6P ou CQ6P)
• Certificat d'apprentissage
• Examen d'admission aux conditions générales (CESI/CE2D)
Avant de vous inscrire, vous devrez suivre une séance d'info en vidéo.