

## Etudes et débouchés

- Accès à la 7<sup>e</sup> Professionnel Traiteur, organisateur de banquets et de réceptions
- Travailler dans les plus prestigieuses boulangeries-pâtisseries, chocolateries du pays ou à l'étranger mais aussi les plus illustres hôtels et restaurants.



Commission Communautaire Française

Région de Bruxelles-Capitale



## RENSEIGNEMENTS

Institut Emile GRYZON

Campus du Ceria

Avenue Emile Gryson, 1

☎ (02) 526 74 00

☎ (02) 526 74 35

✉ [sec.gryzon@spfb.edu.brussels](mailto:sec.gryzon@spfb.edu.brussels)

📘 Institut Emile Gryson



Institut Emile  
Gryson  
Campus Ceria

Enseignement secondaire de plein exercice

Enseignement Officiel Subventionné de la

Commission Communautaire Française



7<sup>e</sup> CHOCOLATIER  
CONFISEUR  
GLACIER

## Chocolatier - Confiseur - Glacier

### Formation en filière **PROFESSIONNELLE**

#### Accès à cette formation

- 6 P Boulanger - Pâtissier
- 6 P Restaurateur
- 6TQ Hôtelier - Restaurateur

A l'issue d'une 6e professionnelle, le jeune diplômé pourra approfondir ses connaissances et acquérir une spécialisation supplémentaire par une année de perfectionnement.

Le programme varié de cette option permettra d'explorer le monde de la chocolaterie, de la confiserie et de la glacerie en passant de la création de pièces artistiques aux pralines, pâtisseries, confiserie et glaces diverses selon les recettes des plus grands Maîtres.

Les visites et séminaires en entreprises ainsi que les stages sont en prise directe avec la vie active et assurent une transition douce entre le milieu scolaire et la réalité du métier.

Les stages effectués dans des Maisons renommées permettront de parfaire ces connaissances et de présenter une épreuve de qualification devant un jury de professionnels.

#### Titres délivrés

Certificat d'enseignement secondaire supérieur  
Certificat de qualification (CQ7).



#### Votre profil

- Vous êtes dynamique, motivé, créatif, fasciné par un métier d'avenir et en constante évolution
- Ayant un sens aigu du goût, du bon, du beau, de l'hygiène et du travail bien fait
- Appréciant les techniques de dernier cri (Robocook, Watercut, ...), le matériel innovant, la pâtisserie fine, la boulangerie traditionnelle, la chocolaterie innovante, le respect des denrées alimentaires, la qualité et l'équilibre d'une fabrication artisanale
- Sociable et responsable, capable d'une approche relationnelle avec le monde professionnel, aimant travailler en équipe
- Capable de travailler en atelier, de produire une activité physique intense.



#### Finalités de la formation

La formation vise à permettre à l'élève d'acquérir les connaissances techniques liées à la formation de CHOCOLATIER - CONFISEUR - GLACIER tant lors de la production que lors de la présentation en magasin ou tea room.

La formation vise à l'acquisition des techniques professionnelles nécessaires à la préparation des produits en intégrant les critères de qualité et de rendement.

Répondre aux besoins et demandes émanant des entreprises.

Les épreuves de qualification organisées et certifiées par un jury de professionnels permettent de définir le niveau des compétences de l'élève dans les différentes pratiques.

#### Participation à divers concours et événements

- Concours Jacques Saey
- Salon du chocolat
- Skills Belgium
- Concours de la meilleure praline de Belgique
- Festival du Sugar Art Tirlemont
- Chocolat Verviers

