

Etudes et débouchés

- Accès à la 7^e professionnelle Chocolatier-Confiseur-Glacier
- Accès à la 7^e professionnelle Traiteur, Organisateur de Banquets et de Réceptions
- Ouvrir, après quelques années d'expérience, sa boulangerie-pâtisserie artisanale.



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

 Institut Emile Gryson

Institut
Emile Gryzon
Campus Ceria

Enseignement secondaire de plein exercice

Enseignement Officiel Subventionné de la

Commission Communautaire Française



ARTISAN
BOULANGER-PÂTISSIER

En filière Technique

Artisan Boulangier-Pâtissier

Formation en filière **TECHNIQUE**

Cette formation a vu le jour en 2019 et est dispensée en 3 années.

Parcours d'apprentissage

Le parcours d'apprentissage définit l'ordre de déroulement des unités d'acquis d'apprentissage (UAA) et donne une **estimation temporelle** pour chaque unité.

- Réaliser des pains et produits de base de la boulangerie, de la réception des marchandises à la ventilation des produits finis
- Réaliser des produits de pâtisserie à base de pâtes et de crèmes, de la réception des marchandises à la conservation des produits
- Réaliser un assortiment de produits salés proposé à la vente en restauration boulangère
- Réaliser des produits de fine boulangerie, des tartes, des gaufres de la commande des marchandises à la préparation à la vente
- Gérer en équipe la réalisation et la présentation d'un assortiment de produits élémentaires de chocolaterie-confiserie-glacerie et des desserts au beurre
- Réaliser des entremets, des gâteaux individuels, des produits originaux et des produits diététiques accompagnés de conseils personnalisés
- Développer un projet de création/reprise d'une boulangerie-pâtisserie artisanale

Votre profil

Vous êtes dynamique, motivé, 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 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

Le « plaisir de faire plaisir » constituant une priorité constante.



Titres délivrés

CQ6 « Artisan Boulangier-Pâtissier »

CESS

Finalité de la formation

Les élèves découvrent dans des ateliers modernes les connaissances nécessaires au métier d'Artisan Boulangier-Pâtissier.

Ils apprennent les managements du pétrin, four à sol/rotatif, du laminoir, etc...



La boulangerie-pâtisserie occupe une place de choix au sein de l'artisanat alimentaire et figure parmi les commerces de détail de proximité les plus fréquentés.

L'artisan boulangier-pâtissier s'occupe de sa production de A à Z. Grâce à ses multiples compétences, il fabrique des produits de boulangerie et de pâtisserie, il entretient également une relation étroite avec sa clientèle.

Si son activité s'inscrit dans la tradition des grands classiques, il peut aussi, en fonction de son imagination et des goûts de sa clientèle, développer de nouvelles recettes, proposer des créations inédites en glacerie, chocolaterie et confiserie. Grâce à sa créativité culinaire, il peut étendre sa production aux créations salées afin de proposer une pause en-cas dans un espace de dégustation.