FICHE MÉTIER

version du 16/05/2024

Boulanger-Pâtissier (H/F)

Tout le monde a en mémoire cette odeur de pain frais et de croissants chauds qui se présente à nous dès que nous franchissons la porte d'une boulangerie.

Si tu as envie d'être à l'origine de ce réveil des sens, le métier de boulanger–pâtissier s'offre à toi.

À l'aide d'un mélange adéquat de matières premières suivant des recettes particulières, ce métier te permettra non seulement de fabriquer du pain mais aussi de confectionner tous types de viennoiseries et de pâtisseries. Tu pourras laisser aller ta créativité en ornant tes produits de décorations, de glaçages, de nappages originaux, le tout pour leur donner un aspect savoureux. Il te sera possible de travailler dans une boulangerie artisanale, mais également dans la production industrielle, dans la gastronomie ou dans le secteur du catering. Dans tous les cas, tu devras connaître et respecter la réglementation et les dispositions relatives à l'hygiène et à l'alimentation.

Le métier de boulanger–pâtissier a par ailleurs été fortement modernisé ces dernières années.
Ainsi, si tu choisis de l'exercer, seront mis à ta disposition toutes sortes d'équipements techniques tels que des fours automatiques, des machines à pétrir, des appareils mélangeurs ou encore du matériel permettant l'étalement automatique de la pâte.

De la même manière, le stockage de produits pâtissiers périssables te sera facilité par des installations de réfrigération et des procédés modernes de congélation.

ACTIVITÉS ET TÂCHES

- Fabriquer des pains, des petits pains, des pâtisseries, des desserts en tous genres;
- Façonner des pains fantaisie;
- Créer des glaces diverses et variées;

CONTACT - CHAMBRE DES METIERS
T (+352) 42 67 67 - 520 **E** apprentissage@cdm.lu

Boulanger-Pâtissier (H/F)

- Confectionner des produits à base de chocolat, à base de sucre, à base de pâtes de fruits, de massepain ou de tous types de produits similaires
- Fabriquer des pains, des petits pains, des pâtisseries, des desserts en tous genres;
- Façonner des pains fantaisie;
- Créer des glaces diverses et variées;
- Confectionner des produits à base de chocolat, à base de sucre, à base de pâtes de fruits, de massepain ou de tous types de produits similaires

QUALITÉS ET PROFIL

- Être créatif;
- Être imaginatif;
- Être habile de tes mains;
- Être en bonne santé physique, car il convient de se lever tôt;
- Avoir le sens des formes et le coup d'œil juste;
- Posséder un sens subtil du goût et de l'odorat

FORMATION

Les diplômes préparant à la profession sont le DAP (Diplôme d'Aptitude Professionnelle) et le CCP (Certificat de Capacité Professionnelle).

FORMATION CCP

Conditions d'admission:

- être âgé de 15 ans au moins au 1er septembre de l'année en cours ;
- avoir réussi au moins 18 modules en classe de 5e P (de préparation) ou avoir fréquenté une classe IPDM. La formation menant au CCP s'étend sur trois ans. Elle est organisée sous contrat d'apprentissage suivant la voie de formation dite « concomitante ».

CONTACT - CHAMBRE DES METIERS
T (+352) 42 67 67 - 520 **E** apprentissage@cdm.lu

FICHE MÉTIER

Boulanger-Pâtissier (H/F)

La formation se déroule d'une part dans une entreprise (formation pratique) et d'autre part dans un lycée technique (formation théorique) suivant les horaires et programmes prévus par un règlement grand-ducal.

Après l'obtention du certificat CCP, il est admis en classe de 3e de la formation menant au DAP dans la même profession. Il est donc possible d'entamer cette formation dans le cadre de l'apprentissage pour adultes.

FORMATION DAP

Les conditions d'accès minimales à la formation menant au DAP dans ce métier sont une 5e AD (d'adaptation) ou 45 modules en classe de 5e P (de préparation) et un avis favorable de la part du conseil de classe (décision de promotion).

La formation menant au DAP (diplôme d'aptitude professionnelle) dans cette profession s'étend sur 3 années. Elle est réalisée sous contrat d'apprentissage suivant la voie de « formation mixte » :

- la première année est organisée en régime plein-temps dans un lycée technique,
- la deuxième et troisième année sont organisées en formation pratique dans une entreprise et en formation théorique dans un lycée technique.

CONTACT - CHAMBRE DES METIERS
T (+352) 42 67 67 - 520 **E** apprentissage@cdm.lu

FICHE MÉTIER

Boulanger-Pâtissier (H/F)

FORMATION

INDEMNITÉS D'APPRENTISSAGE (INDICE 944.43)

L'apprenti touche mensuellement une indemnité d'apprentissage de son patron formateur.

Règlement grand-ducal du 21 juillet 2023

1. déterminant les professions et métiers dans le cadre de la formation professionnelle
2. fixant les indemnités d'apprentissage dans les secteurs de l'artisanat, du commerce, de l'Horeca, de l'industrie, de l'agriculture et du secteur santé et social (INDICE 944.43)

FORMATIONS QUI MÈNENT AU DIPLÔME D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (DAP)	
Brut:	Mensuel
Avant projet intégré intermédiaire:	918.36 €
Après projet intégré intermédiaire:	1508.82 €

FORMATIONS QUI MÈNENT AU DIPLÔME DE CAPACITÉ PROFESSIONELLE (CCP)	
Brut:	Mensuel
1ère année:	892.2 €
2ème année:	1154.57 €
3ème année:	1312 €

Scanner le code QR pour voir le métier en ligne

CONTACT - CHAMBRE DES METIERS
T (+352) 42 67 67 - 520 **E** apprentissage@cdm.lu