



norwestdesign.fr - Crédit photo : Fotolia, auremar - Janvier 2018

ALIMENTATION BOULANGERIE PÂTISSERIE

L'apprentissage :
> un métier, un emploi



- _____
CAP BOULANGER.ÈRE
- _____
CAP CHOCOLATIER.ÈRE CONFISEUR.SE
- _____
MENTION COMPLÉMENTAIRE
BOULANGERIE SPÉCIALISÉE
- _____
CAP PÂTISSIER.ÈRE
- _____
BAC PRO BOULANGER.ÈRE PÂTISSIER.ÈRE
- _____
BP BOULANGER.ÈRE
- _____
MC PÂTISSERIE

MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

CONDITIONS D'ADMISSION

Jusqu'à 30 ans
Titulaire du CAP Boulanger.ère, option boulangerie
ou Bac pro Boulanger.ère pâtissier.ère
Après validation de l'entretien professionnel

OBJECTIF DE FORMATION / FINALITÉ

• Approfondir les compétences acquises en CAP
en fabriquant des produits de panification et de
viennoiseries plus élaborés et plus complexes

APTITUDES

- Grande disponibilité
- Bonne endurance physique
- Souci de l'hygiène
- Goût du travail bien fait et de l'innovation
- Sens de l'organisation

FORMATION ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

1 an : 420 h à l'Ifac

ENTREPRISES D'ACCUEIL

- Boulangeries artisanales ou industrielles
- Grandes surfaces

DÉBOUCHÉS

- Possibilité d'emploi à l'étranger

POURSUITE DES ÉTUDES

Bac pro Boulanger.ère pâtissier.ère
Brevet professionnel



CAP PÂTISSIER.ÈRE

CONDITIONS D'ADMISSION

Si vous avez entre 16 et 30 ans
Dès 15 ans si vous avez achevé votre classe de 3^e.
Après validation de l'entretien professionnel

OBJECTIF DE FORMATION / FINALITÉ

- Réaliser des recettes pâtisseries,
- Préparer des pâtes et de la viennoiserie.

APTITUDES

- Grande disponibilité
- Faculté gustative développée
- Souci de l'hygiène
- Goût de l'innovation
- Goût de la présentation soignée

FORMATION ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

2 ans : 840 h à l'Ifac

ENTREPRISES D'ACCUEIL

- Pâtisseries ou boulangeries
- Pâtisseries artisanales
- Grandes surfaces
- Complexes industriels
- Restauration
- Traiteurs

DÉBOUCHÉS

- Possibilité d'emploi à l'étranger

POURSUITE DES ÉTUDES

En 1 an : CAP Boulanger.ère
CAP Glacier.ère fabricant.e
CAP Chocolatier.ère confiseur.se
Mentions complémentaires
En 2 ans : Bac pro Boulangerie pâtisserie
Brevet technique des métiers

BAC PRO BOULANGER.ÈRE, PÂTISSIER.ÈRE

CONDITIONS D'ADMISSION

Jusqu'à 30 ans.
Après l'obtention du brevet des collèges ou du CAP
Boulanger.ère ou CAP Pâtissier.ère
Après validation de l'entretien professionnel

OBJECTIF DE FORMATION / FINALITÉ

- Maîtriser les techniques professionnelles liées aux
diverses activités du métier
- Fabriquer les produits traiteur, de l'achat des
matières premières jusqu'à leur commercialisation
- Exercer une activité avec prise de responsabilités

APTITUDES

- Avoir un intérêt à la fois pour la boulangerie
et la pâtisserie
- Goût du travail bien fait et de l'innovation, minutieux.se
- Grande disponibilité
- Souci d'hygiène

FORMATION ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

En 3 ans : 1 850 h à l'Ifac

En 2 ans : après l'obtention du CAP, 1 400 h à l'Ifac

DÉBOUCHÉS

Après quelques années en entreprise :

- cheffe d'entreprise ou gérant.e d'un point de vente
- responsable technique et/ou commercial.e d'unités
de production

POURSUITE DES ÉTUDES

- CAP Chocolatier.ère
- BP Boulanger.ère
- MC Pâtisserie spécialisée
- MC Boulangerie spécialisée
- MC Traiteur
- BTM (brevet technique des métiers)
- BM (brevet de maîtrise)
- BMS (brevet de maîtrise supérieur)



CAP CHOCOLATIER.ÈRE CONFISEUR.SE

CONDITIONS D'ADMISSION

Jusqu'à 30 ans. Titulaire du CAP Pâtisserie ou bac pro Boulanger.ère pâtissier.ère

Après validation de l'entretien professionnel

OBJECTIF DE FORMATION / FINALITÉ

- Réaliser des produits de chocolaterie
- Confectionner des confiseries
- Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que les techniques de production

APTITUDES

- Souci d'hygiène et de propreté permanent
- Résistance physique : station debout prolongée
- Goût pour le travail en équipe
- Sens artistique et créatif développé
- Vivacité, discipline, organisation
- Sécurité du geste

FORMATION ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

1 an – 420 h à l'Ifac

RYTHME DE L'ALTERNANCE

4 jours - sur calendrier
(hors pics de production liés aux périodes festives)

DÉBOUCHÉS

- Commis chocolatier.ère confiseur.e
- Chocolatier.ère confiseur.se spécialisé.e
- Pâtissier.ère (si expérience ou diplôme complémentaire)

POURSUITE DES ÉTUDES

Brevet technique des métiers
de la pâtisserie
MC Pâtissier.ère

Toutes nos formations ont lieu à l'Ifac Campus des métiers

MC PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPECIALISÉES

CONDITIONS D'ADMISSION

Jusqu'à 30 ans.

Titulaire du CAP pâtissier.ère, CAP glacier fabricant et du CAP chocolatier.ère confiseur.

Après validation de l'entretien professionnel

OBJECTIF DE FORMATION / FINALITÉ

- Se perfectionner dans la production de desserts, chocolats et confiseries (praline, nougatine, berlin-gots, pâtes de fruits...)
- Produire un travail de qualité et pouvoir l'évaluer
- Connaître l'approvisionnement des marchandises, de la conservation des produits à l'entretien du matériel et des équipements

APTITUDES

- Grande disponibilité
- Bonne endurance physique
- Souci de l'hygiène
- Adaptation aux exigences de l'entreprise : horaires décalés, mobilité, travail le dimanche et les jours de fête, commandes exceptionnelles
- Créativité, sens artistique développé

FORMATION ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

1 an – 420 h à l'Ifac

DÉBOUCHÉS

- Ouvrier.ère pâtissier.ère glacier.ère chocolatier.ère confiseur
- Pâtissier.ère en restauration

POURSUITE DES ÉTUDES

CAP Chocolatier.ère

CAP BOULANGER.ÈRE

CONDITIONS D'ADMISSION

Si vous avez entre 16 et 30 ans

Dès 15 ans si vous avez achevé votre classe de 3^e.

Après validation de l'entretien professionnel

OBJECTIF DE FORMATION / FINALITÉ

- Déterminer les doses nécessaires à la réalisation des produits de boulangerie
- Préparer les pâtes et la viennoiserie
- Réaliser des décors en pâte morte
- Enfournier les préparations et surveiller la cuisson
- Présenter et mettre en valeur la fabrication

APTITUDES

- Grande disponibilité
- Bonne endurance physique
- Souci de l'hygiène
- Goût du travail bien fait et de l'innovation

FORMATION ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

2 ans : 840 h à l'Ifac

ENTREPRISES D'ACCUEIL

- Boulangeries artisanales ou industrielles
- Grandes surfaces

DÉBOUCHÉS

- Possibilité d'emploi à l'étranger

POURSUITE DES ÉTUDES

En 1 an : CAP Pâtissier.ère
MC Boulangerie

En 2 ans : Bac pro Boulanger.ère pâtissier.ère
Brevet professionnel



BP BOULANGER.ÈRE

CONDITIONS D'ADMISSION

Jusqu'à 30 ans. Titulaire du CAP Boulanger.ère, ou MC Boulangerie spécialisée, ou MC Pâtisserie boulanger.ère. La Mention Complémentaire Boulangerie spécialisée est vivement recommandée.

Après validation de l'entretien professionnel

OBJECTIF DE FORMATION / FINALITÉ

- Prendre en charge l'approvisionnement, le stockage et le contrôle qualité des matières premières
- Concevoir et réaliser des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère
- Participer à la gestion de l'entreprise
- Animer et manager une équipe de production
- Participer à la commercialisation des produits
- Connaître les principes généraux du développement durable et les mettre en œuvre (tri sélectif des déchets...)

APTITUDES

- Grande disponibilité
- Bonne endurance physique
- Souci de l'hygiène
- Goût du travail bien fait et de l'innovation
- Sens de l'organisation

FORMATION ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

2 ans : 840 h à l'Ifac

DÉBOUCHÉS

- Ouvrier boulanger.ère hautement qualifié.e
- Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle
- Formateur.trice, démonstrateur.trice
- Chef.fe d'entreprise ou gérant.e

POURSUITE DES ÉTUDES

Brevet de maîtrise

MERCREDIS DE L'APPRENTISSAGE

l'Ifac vous accueille pour vous informer sur les principes de l'apprentissage, les métiers pour les jeunes de 15 à 30 ans et les formations dispensées par le CFA. Visite des ateliers. À 14h30 de février à juin.

+ d'infos :
02 29 00 60 00
du lundi au vendredi,
de 13h30 à 17h30

LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

Il est conclu par écrit, signé par l'apprenti.e ou son.s.a représentant.e légale et par l'employeur. Sa durée est de 1 à 3 ans selon les métiers et les niveaux de formation, avec une période d'essai de 45 jours. La rémunération de l'apprenti.e est fixée en pourcentage du smic et varie en fonction de l'âge de l'apprenti.e et de son ancienneté. • Exonération de tout ou partie des cotisations sociales, salariales et patronales. • Aide régionale aux apprenti.e.s pour le transport, l'hébergement et la restauration (dispositif Argoat) • Allocation familiale maintenue • Carte d'étudiant.e permettant de bénéficier de réductions (cinéma, transports...).

+ D'INFOS

Pour plus d'informations, contactez le service Développement et Promotion au : 02 29 00 60 00 – ou : mercredi.apprentissage@ifac-brest.fr www.ifac-brest.fr