

1. Intitulé du certificat

Certificat d'apprentissage - A06 Boulanger - Pâtissier

⁽¹⁾ dans la langue d'origine

2. Traduction de l'intitulé du certificat

Bakker - banketbakker (NL)

Konditorbäcker- (DE)

Pastry-baker (EN)

⁽¹⁾ Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale.

3. Eléments de compétences acquis

Le boulanger doit connaître les techniques de production des pains courants et des pains divers ; il fabrique également d'autres produits tels que les produits croquants, les viennoiseries et les tartes.

Le pâtissier doit être capable de confectionner une grande variété de produits en pâtisserie : pâte à choux, feuilletage, petits et grands gâteaux, glaces, massepain, chocolat, décors, ...

L'ouvrier en boulangerie-pâtisserie maîtrise les techniques de production de tous les produits courants. Le chef d'entreprise sera capable de perfectionner ses techniques de base afin de créer d'autres produits. Il sera capable d'assurer les tâches relatives à l'organisation de son entreprise : - gestion administrative / financière / du personnel - production - vente.

Dans la pratique du métier, le respect des règles légales d'hygiène est constant et indispensable (guide des bonnes pratiques).

Le titulaire du certificat est capable de :

- Réaliser les fabrications de base intervenant en boulangerie et/ou en pâtisserie: - crèmes de base – meringues - glaces - produits divers en chocolat et des décors - formes diverses en massepain et décors... ;
- Effectuer la fabrication des:- sortes de pains et produits croquants - produits tendres de fine boulangerie - viennoiseries – tartes ;
- Effectuer la/les fabrication(s) des : -crèmes et mousses intervenant en pâtisserie – biscuits – pâte à choux – pâte feuilletée ;
- Assurer l'entretien de base des locaux et du matériel ;
- Assurer le rangement des marchandises.

4. Secteurs d'activité et/ou types d'emplois accessibles par le détenteur du certificat

- Le titulaire du certificat obtient l'accès à la profession de boulanger-pâtissier. Le boulanger-pâtissier travaille en boulangerie-pâtisserie artisanale ou industrielle.
- Alimentation ;
- Entreprises du secteur de l'alimentation de toutes tailles ;
- Indépendant dans le secteur de l'alimentation.

⁽¹⁾ Rubrique facultative

⁽¹⁾ Note explicative

Ce document vise à compléter l'information figurant sur le certificat/titre/diplôme. Le supplément descriptif du certificat n'a aucune valeur légale. Le format adopté est conforme à la Résolution 93/C 49/01 du Conseil du 3 décembre 1992 concernant la transparence des qualifications, à la Résolution 96/C 224/04 du Conseil du 15 juillet 1996 sur la transparence des certificats de formation professionnelle, ainsi qu'à la Recommandation 2001/613/CE du Parlement européen et du Conseil du 10 juillet 2001 relative à la mobilité dans la Communauté des étudiants, des personnes en formation, des volontaires, des enseignants et des formateurs.

Pour plus d'information, visitez le site <http://europass.cedefop.eu.int>

© Communautés européennes 2002

5. Base officielle du certificat

Nom et statut de l'organisme certificateur IFAPME (organisme d'intérêt public) Place Albert 1er, 31 6000 Charleroi Belgique Tél : 071/ 23 22 22 Fax : 071/23 22 23 www.ifapme.be		Commission communautaire française Service Formation PME Rue des Palais 42 1030 Bruxelles Belgique 02/800.80.00 www.cocof.irisnet.be	Nom et statut de l'autorité nationale/régionale responsable du référent du certificat Ministère de la Communauté française de Belgique Boulevard Léopold II 44 1080 Bruxelles Belgique
Niveau (national ou international) du certificat		Système de notation / conditions d'octroi - 50 % cours A (cours de connaissances générales) & B (cours de connaissances professionnelles) ; - 60 % pour l'examen C (épreuve pratique)	
Accès au niveau suivant d'éducation/de formation - Accès à la formation Chef d'entreprise réseau IFAPME-SFPME		Accords internationaux - Accord de reconnaissance mutuelle entre la Belgique et le Luxembourg	
Base légale - Arrêtés du Collège de la Commission communautaire française et du Gouvernement wallon relatifs aux cours de formation dans la Formation permanente pour les Classes moyennes et les petites et moyennes entreprises, 20 juillet & 31 août 2000 - Arrêtés du Collège de la Commission communautaire française et du Gouvernement wallon relatifs à l'évaluation continue et aux examens dans la Formation permanente pour les Classes moyennes et les petites et moyennes entreprises, 20 juillet & 31 août 2000 - Arrêté du Gouvernement wallon fixant les conditions d'agrément des contrats d'apprentissage dans la Formation permanente pour les Classes moyennes et les petites et moyennes entreprises du 16 juillet 1998 - Arrêté du Collège de la Commission communautaire française fixant les conditions d'agrément des contrats d'apprentissage dans la Formation permanente pour les Classes moyennes et les petites et moyennes entreprises, 17 juillet 1998 - Décret portant assentiment à l'accord de coopération-cadre relatif à la formation en alternance, conclu à Bruxelles entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française du 15 janvier 2009 - Certificat d'apprentissage homologué par la Communauté française			

6. Modes d'accès au certificat officiellement reconnu

Description de l'enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)	Part du volume total de l'enseignement / formation (%)	Durée (heures/semaines/mois/années)
École/centre de formation	20 %	1 ^{ère} année : 360 heures de cours 2 ^{ème} année : 256 heures de cours 3 ^{ème} année : 256 heures de cours
Apprentissage en contexte professionnel	80 %	Régime 38 heures /semaine, heures de cours incluses
Apprentissage non formel validé (auto formation, formation à distance semi structurée...)	Néant	Néant
Durée totale de l'enseignement / de la formation conduisant au certificat		3 ans
Niveau d'entrée requis <ul style="list-style-type: none"> - Avoir atteint l'âge de 15 ans - Avoir suivi au moins les 2 premières années de l'enseignement secondaire (ces deux années d'enseignement doivent avoir été suivies jusqu'à la fin, mais ne doivent pas nécessairement être réussies ; ces deux années doivent être successives (une première et une seconde), il ne peut s'agir d'une première redoublée) ; ou avoir réussi une 2^{ème} année de l'enseignement secondaire professionnel ; ou avoir satisfait à l'obligation scolaire à temps plein et avoir réussi l'examen d'entrée organisé par le réseau IFAPME-SFPME 		
Information complémentaire Les formations organisées par le réseau IFAPME-SFPME mettent l'accent sur l'alternance avec une partie importante de la formation se déroulant en entreprise. www.europass.cedefop.europa.eu		