

Chef/fe boulanger/ère-pâtissier/ière-confiseur/euse (BF)

Remplace: INFOformation & profession «Chef/fe boulanger/ère-pâtissier/ière-confiseur/euse (BF)» du 30.01.2019.

- ▷ Le nouveau règlement d'examen professionnel a été approuvé par le SEFRI le 24 mars 2021.
- ▷ Le règlement d'examen du 3 septembre 2015 concernant l'examen professionnel de chef/fe boulanger/ère-pâtissier/ière-confiseur/euse est abrogé.

Orientations

- Boulangerie
- Boulangerie-pâtisserie
- Pâtisserie-confiserie

Description brève

Les chefs/fes boulangers/ères-pâtissiers/ières-confiseurs/euses travaillent dans les productions dans lesquelles les produits de boulangerie et/ou de pâtisserie et/ou de confiserie peuvent être confectionnés dans un ou plusieurs locaux séparés. Cela comprend les entreprises de boulangerie-pâtisserie, respectivement de pâtisserie-confiserie de différentes orientations, et les entreprises de production de l'industrie de la boulangerie, pâtisserie, confiserie. Les chefs/fes boulangers/ères-pâtissiers/ières-confiseurs/euses travaillent avec des personnes formées, des apprentis ou des pré-apprentis. Leur clientèle est constituée de clients magasin et de clients livraison. Leurs interlocuteurs sont les collaborateurs, les clients, les fournisseurs et les institutions.

Concernant l'orientation boulangerie, Les chefs/fes boulangers/ères-pâtissiers/ières-confiseurs/euses travaillent dans des entreprises spécialisées de taille moyenne à grande, dans lesquelles chaque département se distingue d'un autre au niveau des espaces et des processus de production. Ils/elles sont plus particulièrement responsables de la production de produits de boulangerie de qualité. Ils/elles possèdent une connaissance théorique identique à celle de l'orientation boulangerie-pâtisserie.

Concernant les orientations boulangerie-pâtisserie et pâtisserie-confiserie, ils/elles travaillent de manière multifonctionnelle dans des microentreprises et des petites ou moyennes entreprises, dans les domaines boulangerie et pâtisserie ou respectivement pâtisserie et confiserie. Ils/elles sont responsables de la production de produits de boulangerie et pâtisserie ou respectivement de pâtisserie et confiserie de qualité. Les chefs/fes boulangers/ères-pâtissiers/ières-confiseurs/euses organisent la production et coordonnent les tâches avec les supérieurs hiérarchiques et les collaborateurs. Ils/elles entretiennent de bonnes relations avec les fournisseurs et les partenaires de leur domaine de responsabilité.

Organe responsable

Les organisations du monde du travail suivantes constituent l'organe responsable:

- Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (SBC)
- Hotel & Gastro Union (HGU), Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie (aspbbpc)

Admission

Sont admis/es à l'examen les candidats/es qui:

a) possèdent un certificat fédéral de capacité (CFC) de boulanger/ère-pâtissier/ière-confiseur/euse ou d'un certificat équivalent et peuvent justifier d'au moins quatre années de pratique dans une boulangerie-pâtisserie-confiserie;

ou

possèdent une attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) de boulanger/ère-pâtissier/ière-confiseur/euse et peuvent justifier d'au moins sept années de pratique dans une boulangerie-pâtisserie-confiserie;

et

b) ont suivi un cours pour formateur/trice en entreprise;

c) ont suivi les cours obligatoires de la BCS en matière de sécurité et d'hygiène au travail;

d) ont acquis les certificats de modules requis ou disposent des attestations d'équivalence nécessaires.

Certificats de modules

Les certificats de modules suivants doivent être acquis pour l'admission à l'examen final:

- Module A: Connaissances professionnelles
- Module B: Économie d'entreprise
- Module C: Gestion des collaborateurs
- Module D: Organisation d'entreprise et gestion des marchandises

Le contenu et les exigences des modules sont spécifiés dans les descriptifs des modules de l'organe responsable.

Examen

L'examen comprend les épreuves suivantes qui englobent les différents modules: travaux pratiques (pratique), connaissances professionnelles (oral), étude de cas (écrit), gestion des collaborateurs (oral), organisation d'entreprise et gestion des marchandises (oral).

Titre

Les titulaires du brevet sont autorisés/es à porter le titre protégé de:

- Chef/fe boulanger/ère-pâtissier/ière-confiseur/euse avec brevet fédéral
 - orientation boulangerie
 - orientation boulangerie-pâtisserie
 - orientation pâtisserie-confiserie
- Chef/in Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in mit eidgenössischem Fachausweis
 - Fachrichtung Bäckerei
 - Fachrichtung Bäckerei-Konditorei
 - Fachrichtung Konditorei-Confiserie
- Capo/a panettiere/a-pasticciere/a-confettiere/a con attestato professionale federale
 - specializzazione panetteria
 - specializzazione panetteria-pasticceria
 - specializzazione pasticceria-confetteria

La traduction anglaise recommandée est

- Master Baker-Pâtissier-Confectioner, Federal Diploma of Higher Education

Dispositions finales

Les candidats/es qui ont échoué à l'examen en vertu du règlement du 3 septembre 2015 ont la possibilité de le répéter une première fois et, le cas échéant, une seconde fois jusqu'au 31 décembre 2023.

Pour en savoir plus

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (SBC)

www.swissbaker.ch

Hotel & Gastro Union (HGU), Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie (aspbpc)

www.hotelgastrounion.ch