

Cheffe boulangère-pâtissière-confiseuse BF

Chef boulanger-pâtissier-confiseur BF

Alimentation

En tant que cheffe boulangère-pâtissière-confiseuse ou chef boulanger-pâtissier-confiseur, vous assumez la gestion technique et la direction d'une entreprise. Vous développez des produits de boulangerie et de pâtisserie, organisez la production et dirigez votre équipe.

Tâches

Développement de produits

- Observer les tendances du marché et les mettre en œuvre dans un assortiment
- Selon l'orientation, créer des produits de boulangerie et de pâtisserie tels que petits pains, tartes, amuse-bouches ou chocolats
- Calculer des quantités pour des recettes, par exemple pour de la pâte ou des crèmes
- Garantir le bon fonctionnement des machines et installations
- Stocker correctement les matières premières et les produits finis

Direction d'une entreprise

- Contrôler et garantir la qualité des produits et de l'exploitation
- Définir des mesures relatives à la sécurité au travail et de l'exploitation ainsi qu'à la protection de la santé et de l'environnement
- Déterminer les prix des services et des produits
- Participer activement aux changements dans le secteur de production
- Se charger de la planification du personnel, recruter et diriger les collaborateurs, former les apprentis
- Organiser et optimiser les processus opérationnels

Environnement de travail

En tant que cheffe boulangère-pâtissière-confiseuse ou chef boulanger-pâtissier-confiseur, vous travaillez souvent tôt le matin et, selon votre poste, parfois aussi le week-end.

Vous trouvez des emplois de cadres dans des boulangeries, des pâtisseries et des confiseries. Vous pouvez également exercer dans des entreprises industrielles et commerciales de boulangerie et de pâtisserie, ou encore dans des hôtels et des hôpitaux. Vous pouvez diriger votre propre entreprise dans le cadre d'une activité indépendante.

Qualités requises et intérêts

Qualités requises

- Goût et odorat développés
- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
- Aptitude à diriger et gérer une équipe

- Aucune allergie aux produits utilisés
 - Créativité
 - Habileté manuelle
 - Sens de l'hygiène et de la propreté
-

Intérêts

- Diriger et assumer des responsabilités
- Travailler avec ses mains
- Travailler avec des produits alimentaires
- Planifier, organiser
- Dessiner, décorer, créer

Formation

Cette formation est généralement modulaire et s'acquiert en emploi.

Offre d'études

Tout afficher

<https://www.berufsberatung.ch/de/suche/aus-weiterbildungen?profession=128581&language=5239>

Durée

- 12 à 15 mois

Orientations

- Boulangerie
- Boulangerie-pâtisserie
- Pâtisserie-confiserie

Conditions d'admission

Les conditions d'admission figurent dans le **règlement** 

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/11077>

.

Titre obtenu

- Brevet fédéral de cheffe boulangère-pâtissière-confiseuse ou de chef boulanger-pâtissier-confiseur avec mention de l'orientation

Formations continues

Diplôme fédéral

- Chef-fe d'entreprise diplômé-e en boulangerie-pâtisserie-confiserie DF

Professions voisines

Profession

Spécialiste des branches de la boulangerie-pâtisserie-confiserie BF

<https://www.berufsberatung.ch/de/fr/professions/specialiste-des-branches-de-la-boulangerie-patisserie-confiserie-bf>

Profession

Technologue en denrées alimentaires BF

<https://www.berufsberatung.ch/de/fr/professions/technologue-en-denrees-alimentaires-bf>

Profession

Chef-fe cuisinier-ière BF

<https://www.berufsberatung.ch/de/fr/professions/chef-fe-cuisinier-iere-bf>

Autre information

Numéro Swissdoc

0.210.31.0

Liens utiles

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS)

<https://swissbaker.ch/fr>

Bases legales

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21147>