

Boulangier.ère - Pâtissier.ère

- Secteur : [Hôtellerie - Alimentation](#)
- Sous-secteur : [Alimentation](#)

[Partager via Facebook](#) [Envoyer via mail](#)

Tu es intéressé.e par :

- Etablir un plan de travail journalier et hebdomadaire
- Lister, connaître, sélectionner et commander les matières premières
- Réceptionner et conserver les matières premières
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires
- Fabriquer les produits de la boulangerie et de la pâtisserie
- Contrôler la qualité des produits et en assurer la conservation
- Prendre les commandes et servir la clientèle
- Ouvrir un commerce et gérer le personnel

Bref, les pâtisseries, tu les aimes gourmandes et craquantes !

Avec une formation dans ce domaine, tu pourras travailler dans les industries alimentaires et agroalimentaires, dans la grande distribution, le commerce de détail et l'HORECA (hôtels, restaurants, cafés), ...

Les savoir-être :

- Efficacité
- Autonomie
- Flexibilité
- Soin

Les options

[Boulangier.ère - Pâtissier.ère](#)

Les écoles

[Athénée Royal de Neufchâteau - Bertrix](#)

[Athénée Royal Vielsalm-Manhay](#)

Mis à jour le:

21/11/2019