

Boulangier.ère - Pâtissier.ère

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

Degré supérieur

- Forme d'enseignement : Professionnelle
- Organisé en : Plein exercice

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

Au cours de ta formation, tu apprendras à :

- Fabriquer du pain, des viennoiseries, des tartes et des gâteaux
- Sélectionner des matières premières en fonction des recettes choisies
- Utiliser du matériel traditionnel et des équipements modernes
- Gérer ton affaire et éventuellement du personnel
- Adapter ta production en fonction de ta clientèle
- Vendre tes produits

Il s'agit d'un métier qui nécessite de se lever très tôt et de travailler le week-end.

Les métiers

[Boulangier.ère - Pâtissier.ère](#)

Les écoles

[Athénée Royal de Neufchâteau - Bertrix](#)

[Athénée Royal Vielsalm-Manhay](#)

Mis à jour le:

03/04/2023