



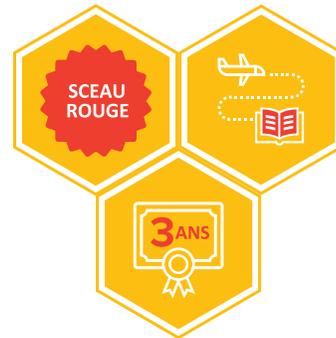
Boulangier-pâtissier

Description de l'emploi

Les boulangers-pâtisseries sont des personnes créatives et minutieuses qui aiment travailler de leurs mains. Ils peuvent travailler dans une foule d'endroits, comme les boulangeries-pâtisseries de détail et de gros, les restaurants et les hôpitaux ainsi que chez les traiteurs.



CODE DE CLASSIFICATION NATIONALE DES PROFESSIONS (CNP) :
6332/63202



- Programme de trois ans
- Possibilité de désignation Sceau rouge
- Formation technique à l'extérieur du territoire requise

53 000 \$

Salaire estimé du compagnon moyen

APPRENTISSAGE ET QUALIFICATION PROFESSIONNELLE
DES MÉTIERS ET DES PROFESSIONS

Also available in English

À quoi ressemble le quotidien des boulangers-pâtisseries?

Les boulangers-pâtisseries confectionnent du pain, des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries, des tartes et d'autres produits de boulangerie et pâtisserie.

Exemples de tâches, selon la taille et le type d'établissement :

- Peser, mesurer et mélanger des ingrédients en suivant une recette ou les instructions spéciales du client
- Couper et façonner ou mélanger et verser la pâte, et préparer les garnitures
- Cuire les produits au four, frire les beignes, et décorer les pâtisseries
- Laver les bols et les casseroles après usage, et nettoyer la cuisine
- Préparer les horaires de production et déterminer les types et les quantités de produits à confectionner
- Faire l'achat, le stockage et la rotation des ingrédients et des fournitures
- Utiliser des machines de production

Quelles sont les conditions de travail?

Les boulangers-pâtisseries travaillent dans un endroit propre, bien ventilé et bien éclairé. Ils travaillent habituellement 40 heures et cinq jours par semaine, souvent sur divers quarts de travail. Les fours chauds et l'équipement de production posent des risques mineurs de blessure.

Exigences d'admissibilité

Examen d'entrée – Obtenir une note de 70 % ou plus à l'examen 2

ou

Réussir les cours de niveau secondaire suivants

- Anglais 10-2 (note de passage) ou Alphabétisation 20 (65 % ou plus)
- Mathématiques 10C (note de passage) ou Mathématiques 10-3 (65 % ou plus)
- Sciences 10 (note de passage)

ou

Les cinq tests de la Batterie générale de tests d'aptitudes (BGTA) du Canada

PROGRAMME D'APPRENTISSAGE DES ÉCOLES DU NORD (PADEN)

Il n'est pas nécessaire de remplir les exigences d'entrée avant de signer le contrat d'apprentissage. Toutefois, les apprentis du PADEN doivent respecter les exigences d'entrée ou avoir réussi l'examen d'admission aux métiers avant d'entreprendre la formation technique.

Quelles compétences contribueront à mon succès dans ce métier?

- Bonne santé et endurance physique
- Dextérité manuelle
- Capacité à lever correctement des objets pesant jusqu'à 20 kg
- Capacité et volonté de respecter les normes de santé publique

Quels sont les prérequis pour apprendre ce métier?

Les apprentis doivent réussir l'examen d'admission aux métiers de catégorie 1 avec une note de 70 % ou son équivalent (voir plus bas). Cette étape est préalable à la signature du contrat d'apprentissage et à la formation technique.

Combien de temps faut-il pour apprendre le métier de boulanger-pâtisseries?

L'apprentissage dure environ trois ans et se divise en trois périodes en milieu de travail et trois périodes de formation technique. Chaque période comprend 1 800 heures de formation, pour un total de 5 400 heures.

Combien de temps dure la formation technique?

La formation technique pour ce programme dure un total de 720 heures et se fait généralement en Alberta.

Période	Formation technique ¹	Prérequis pour la formation technique	Heures ²
1 ^{re}	8 semaines 240 heures	Examen d'admission et 900 heures	1800
2 ^e	8 semaines 240 heures	1 ^{re} période réussie	3600
3 ^e	8 semaines 240 heures	2 ^e période réussie	5400

¹ Durée de la formation en classe

² Temps minimal requis (comprend la formation technique)

Pour en savoir plus :

www.gov.nt.ca/apprentissage