

Etudes et débouchés

- Accès à la 7^e professionnel Chocolatier-Confiseur-Glacier
- Accès à la 7^e professionnel Traiteur, organisateur de banquets et de réceptions
- Travailler dans les plus prestigieuses pâtisseries, boulangeries, chocolateries du pays ou à l'étranger
- Ouvrir, après quelques années d'expérience, sa propre maison de bouche.



RENSEIGNEMENTS

Institut Emile GRYZON

Campus du Ceria

Avenue Emile Gryson, 1

☎ (02) 526 74 00

☎ (02) 526 74 35

✉ sec.gryzon@spfb.edu.brussels

 Institut Emile Gryzon



Institut
Emile Gryzon
Campus Ceria

Enseignement secondaire de plein exercice

Enseignement Officiel Subventionné de la

Commission Communautaire Française



Commission Communautaire Française

Région de Bruxelles-Capitale



BOULANGER-PÂTISSIER

Boulangier-Pâtissier

Formation en filière PROFESSIONNELLE

Cette formation a vu le jour en 1912: la section possède une longue expérience de formation qui développe aujourd'hui une polyvalence dans les domaines de la boulangerie, la pâtisserie, la chocolaterie, le travail du sucre (pièces de présentation), la confiserie et la glacerie.

La connaissance des bases du métier est approfondie. Elle aborde par exemple, la composition des farines, des matières premières, la panification, les fermentations, ainsi que la composition des différentes pâtes et crèmes. Viennent ensuite les apprentissages de la fabrication des produits: des plus simples aux plus sophistiqués, alliant savoir-faire et créativité.

Notre enseignement ne néglige pas la technologie, la gestion et la législation concernant les produits et les normes d'hygiène HACCP et de conservation.

Les techniques s'apprennent par l'expérimentation personnelle en atelier. Les denrées produites par les élèves sont consommées par les différents instituts.

Un examen de qualification est organisé en fin de 6e année en présence d'un jury professionnel représentatif du métier.

Participation à divers concours:

- Aspirant Baker
- Belgium Pastry Award

Votre profil

Vous êtes dynamique, motivé, fasciné par un métier d'avenir et en constante évolution

Ayant un sens aigu du goût, du bon, du beau, de l'hygiène et du travail bien fait

Appréciant la pâtisserie fine, la boulangerie traditionnelle, la chocolaterie innovante, le respect des denrées alimentaires, la qualité et l'équilibre d'une fabrication artisanale

Sociable et responsable, capable d'une approche relationnelle avec le monde professionnel, aimant travailler en équipe

Capable de travailler en atelier, de produire une activité physique intense

Le « plaisir de faire plaisir » constituant une priorité constante.



Titres délivrés

- Certificat d'étude de 6e professionnel
- Certificat de Qualification (CQ6)
- Certificat de connaissance de gestion

Finalité de la formation

Les élèves découvrent dans des ateliers modernes les connaissances nécessaires au métier de Boulangier-Pâtissier.

Ils apprennent les managements du pétrin, four à sol/rotatif, du laminoir, etc...

Ils réalisent une large gamme de produits de boulangerie (pain au levain, décors, ...), pâtisserie (pâte à choux, entremets, ...) et de chocolaterie (pralines, sujets, ...). Le tout est complété par le travail du sucre (soufflé, coulé, ...) et du massé-pain.

