



Boulangier-Pâtissier

HORECA



TU AIMERAS :

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



SAVOIR-ÊTRE :

Efficacité

Autonomie

Flexibilité

Soin

Rigueur

Organisation



**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 établissements organisant les options et formations en lien avec ce métier :

Athénée Royal Vielsalm - Manhay - Rencheux

Athénée Royal Neufchâteau - Bertrix

IFAPME Libramont