

## Notice

### Vue d'ensemble de la nouvelle formation professionnelle initiale Boulanger-Pâtissier-Confiseur (BPC)

Dès le début de l'année scolaire en août 2011, la formation professionnelle initiale de Boulanger-Pâtissier-Confiseur débutera avec deux formations autonomes. Nous distinguons entre la formation professionnelle initiale de trois ans, donnant droit au „Certificat fédéral de capacité“ (CFC) et une formation professionnelle initiale de deux ans qui elle se conclut avec „une „Attestation Formation Professionnelle » (AFP). Le schéma suivant vous indique les différences.

	<b>BPC CFC</b>	<b>BPC AFP</b>
Formation antérieure	Au sortir de l'école élémentaire, degré scolaire moyen ou supérieur	Au sortir de l'école élémentaire ou degré scolaire inférieur (déficiences en calcul et en langue)
Durée de la formation	<b>Trois ans</b>	<b>Deux ans</b>
Formation	Deux orientations:      boulangerie-pâtisserie pâtisserie-confiserie	Cinq groupes d'assortiment sur les dix disponibles seront exercés et examinés.
Architecture de la formation	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="background-color: yellow; writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg); padding: 5px; font-weight: bold;">1.4 Qualité et sécurité</div> <div style="margin-left: 10px;"> <div style="background-color: #e0f2f1; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">1.1 Artisanat et technologie</div> <div style="background-color: #e0f2f1; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">1.2 Création</div> <div style="background-color: #e0f2f1; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">1.3 Economie d'entreprise</div> <p style="text-align: center;">Trois compétences fondamentales</p> <p style="text-align: center;">Compétence transversale: durabilité</p> </div> </div>	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="background-color: yellow; writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg); padding: 5px; font-weight: bold;">1.3 Qualité et sécurité</div> <div style="margin-left: 10px;"> <div style="background-color: #e0f2f1; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">1.1 Artisanat et technologie</div> <div style="background-color: #e0f2f1; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">1.2 Création et présentation</div> <p style="text-align: center;">Deux compétences fondamentales</p> <p style="text-align: center;">Compétence transversale: durabilité</p> </div> </div>
Cours interentreprises (CIE)	3 x 3 jours	2 x 3 jours
Ecole professionnelle	1 jour par semaine	1 jour par semaine
Procédures de qualification (PdQ)	Dans l'entreprise formatrice:    12 h. pratique A l'école professionnelle:        6 h. connaissances prof.	Dans l'entreprise formatrice:    6 h. pratique A l'école professionnelle:        2 h. connaissances prof.
PdQ connaissances générales	A l'école professionnelle:        selon ordonnance OFFT	A l'école professionnelle:        selon ordonnance OFFT

## Formation complémentaire après la formation professionnelle initiale BPC ou cuisinier/cuisinière

	<b>BPC CFC (dès 2014)</b>	<b>BPC AFP pour BPC CFC (dès 2013)</b>
	L'orientation professionnelle encore manquante peut être apprise en <b>une année</b> .	Suite à de bons ou de très bons résultats en formation AFP, il est possible de compléter cette formation pour BPC CFC en deux ans.
Ecole professionnelle	1/2 jour par semaine	1 jour par semaine
Cours interentreprises (CIE)	1 x 3 jours	1x 3 jours
Procédures de qualification (PdQ)	Dans l'entreprise formatrice: 8 h. pratique A l'école professionnelle: 6 h. connaissances prof.	Dans l'entreprise formatrice: 12 h. pratique A l'école professionnelle: 6 h. connaissances prof.

	<b>Cuisinier/cuisinière pour BPC CFC (dès 2012)</b>
	L'apprenti/e choisi, en accord avec l'entreprise formatrice de l'orientation à prendre.
Durée de la formation	<b>Deux ans</b>
Ecole professionnelle	1/2 jour par semaine
Cours interentreprises (CIE)	2 x 3 jours
Procédures de qualification (PdQ)	Dans l'entreprise formatrice: 12 h. pratique A l'école professionnelle: 6 h. connaissances prof.