

Ordonnance sur la formation professionnelle initiale de

**boulangère-pâtissière-confiseuse/boulangier-pâtissier-confiseur¹
avec certificat fédéral de capacité (CFC)**

du 27 octobre 2010

21104	Boulangère-pâtissière-confiseuse CFC/ Boulangier-pâtissier-confiseur CFC Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EFZ/ Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ Panettiera-pasticciera-confettiera AFC/ Panettiere-pasticciere-confettiere AFC
21105	Boulangerie-pâtisserie
21106	Pâtisserie-confiserie

*L'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie (OFFT),
vu l'art. 19 de la loi fédérale du 13 décembre 2002 sur la formation professionnelle
(LFPr)²,
vu l'art. 12 de l'ordonnance correspondante du 19 novembre 2003 (OFPr)³,
arrête:*

Section 1 Objet, orientations et durée

Art. 1 Profil de la profession et orientations

¹ Les boulangers-pâtissiers-confiseurs de niveau CFC maîtrisent notamment les activités suivantes et se distinguent par les comportements ci-après:

- a. ils transforment des matières premières et des produits semi-fabriqués en un large assortiment de haute qualité et prêt à la consommation de produits de pâtisserie et, selon l'orientation choisie, également de produits de boulangerie ou de confiserie;
- b. ils exécutent les travaux à l'aide des techniques, des appareils, des machines et des installations appropriés dans une optique économique et avec efficacité énergétique;

RS 412.101.221.47

¹ Pour faciliter la lecture du document, le masculin est utilisé pour désigner les deux sexes.

² RS 412.10

³ RS 412.101

- c. ils effectuent des calculs en relation avec des recettes et des produits, et garantissent un stockage, une gestion et une préparation adéquats des marchandises et des produits;
- d. ils créent des produits uniques et novateurs qui convainquent les clients et les incitent à les acheter;
- e. ils respectent scrupuleusement les prescriptions en matière d'hygiène, de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement;
- f. ils se distinguent par leur orientation client, leur autonomie et leur diligence, qui garantissent à leurs travaux une qualité et une fiabilité élevées.

² Les boulangers-pâtissiers-confiseurs de niveau CFC peuvent choisir entre les orientations suivantes:

- a. boulangerie-pâtisserie;
- b. pâtisserie-confiserie.

³ L'orientation choisie est inscrite dans le contrat d'apprentissage avant le début de la formation professionnelle initiale.

Art. 2 Durée et début

¹ La formation professionnelle initiale dure 3 ans.

² Pour les titulaires d'une attestation fédérale de formation professionnelle de boulangier-pâtissier-confiseur AFP, la première année de la formation professionnelle initiale est prise en compte.

³ Le début de la formation professionnelle initiale est coordonné avec la formation dispensée par l'école professionnelle fréquentée.

Section 2 Objectifs et exigences

Art. 3 Compétences opérationnelles

¹ Les objectifs et les exigences de la formation professionnelle initiale sont présentés en termes de compétences opérationnelles aux art. 4 à 6.

² Ils s'appliquent à tous les lieux de formation.

Art. 4 Compétences professionnelles

Les compétences professionnelles concernent les connaissances et les aptitudes relatives aux domaines suivants:

- a. artisanat et technologie;
- b. création;

- c. économie d'entreprise;
- d. qualité et sécurité.

Art. 5 Compétences méthodologiques

Les compétences méthodologiques concernent les connaissances et les aptitudes relatives aux domaines suivants:

- a. techniques de travail;
- b. approche et action interdisciplinaires axées sur les processus;
- c. stratégies d'information et de communication;
- d. stratégies d'apprentissage;
- e. techniques de créativité;
- f. techniques de présentation.

Art. 6 Compétences sociales et personnelles

Les compétences sociales et personnelles concernent les connaissances et les aptitudes relatives aux domaines suivants:

- a. autonomie et responsabilité;
- b. apprentissage tout au long de la vie;
- c. capacité à communiquer;
- d. capacité à gérer des conflits;
- e. aptitude au travail en équipe;
- f. civilité;
- g. résistance au stress;
- h. prise en compte des aspects liés à la santé.

Section 3

Sécurité au travail, protection de la santé et protection de l'environnement

Art. 7

¹ Dès le début de la formation et au cours de cette dernière, les prestataires de la formation remettent et expliquent aux personnes en formation les directives et les recommandations en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement.

² Les directives et les recommandations précitées font partie intégrante de la formation dispensée dans tous les lieux de formation et elles sont prises en considération dans les procédures de qualification.

Section 4

Parts assumées par les différents lieux de formation et langue d'enseignement

Art. 8 Parts assumées par les différents lieux de formation

¹ La formation à la pratique professionnelle s'étend sur toute la durée de la formation professionnelle initiale, en moyenne à raison de 4 jours par semaine.

² L'enseignement obligatoire dispensé à l'école professionnelle comprend 1080 périodes d'enseignement. Parmi celles-ci, 120 périodes sont consacrées à l'enseignement du sport.

³ Les cours interentreprises comprennent au total 8 jours de cours au minimum et 12 au maximum, à raison de 8 heures de cours par jour. Durant le dernier semestre de la formation professionnelle initiale, aucun cours interentreprises n'a lieu.

Art. 9 Langue d'enseignement

¹ La langue d'enseignement est en règle générale la langue nationale du lieu d'implantation de l'école.

² L'enseignement bilingue est recommandé dans la langue nationale du lieu d'implantation de l'école et dans une autre langue nationale ou l'anglais.

³ Les cantons peuvent admettre d'autres langues d'enseignement.

Section 5 Plan de formation et culture générale

Art. 10 Plan de formation

¹ Un plan de formation, élaboré par l'organisation compétente du monde du travail et approuvé par l'OFFT, est disponible au moment de l'entrée en vigueur de la présente ordonnance.

² Le plan de formation détaille les compétences opérationnelles décrites aux art. 4 à 6 de la manière suivante:

- a. il justifie l'importance de ces compétences pour la formation professionnelle initiale;
- b. il détermine les comportements attendus sur le lieu de travail dans des situations données;
- c. il spécifie ces compétences sous la forme d'objectifs évaluateurs concrets;
- d. il établit un rapport direct entre ces compétences et les procédures de qualification et décrit les modalités de ces dernières.

³ En outre, le plan de formation fixe:

- a. la structure curriculaire de la formation professionnelle initiale;
- b. la répartition et l'organisation des cours interentreprises sur toute la durée de la formation initiale;
- c. les directives et les recommandations en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement.

⁴ Le plan de formation est assorti de la liste des documents relatifs à la mise en œuvre de la formation professionnelle initiale avec indication des titres, des dates et des organes de diffusion.

Art. 11 Culture générale

L'enseignement de la culture générale est régi par l'ordonnance de l'OFFT du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale⁴.

Section 6

Exigences posées aux prestataires de la formation initiale en entreprise

Art. 12 Exigences minimales posées aux formateurs

Les exigences minimales posées aux formateurs au sens de l'art. 44, al. 1, let. a et b, OFPr, sont remplies par:

- a. les boulangers-pâtissiers-confiseurs CFC justifiant d'au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation;
- b. les boulangers-pâtissiers qualifiés justifiant d'au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation;
- c. les pâtissiers-confiseurs qualifiés justifiant d'au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation;
- d. les personnes titulaires d'un titre correspondant de la formation professionnelle supérieure.

Art. 13 Nombre maximal de personnes en formation

¹ Une personne peut être formée dans une entreprise si:

- a. un formateur qualifié à cette fin est occupé à 100 %, ou
- b. deux formateurs qualifiés à cette fin sont occupés chacun au moins à 60 %.

² Lorsqu'une personne entre dans sa dernière année de formation professionnelle initiale, une seconde personne peut commencer sa formation.

³ Une autre personne peut être formée pour chaque professionnel occupé à 100 % ou pour chaque groupe de deux professionnels occupés chacun au moins à 60 % dans l'entreprise.

⁴ Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité, d'une attestation fédérale de formation professionnelle ou d'une qualification équivalente dans le domaine de la personne en formation.

⁵ Dans des cas particuliers, les autorités cantonales peuvent autoriser une entreprise ayant formé depuis plusieurs années des personnes avec grand succès à dépasser le nombre maximal de personnes en formation.

Section 7 Dossier de formation et dossier des prestations

Art. 14 Entreprise formatrice

¹ La personne en formation constitue un dossier de formation dans lequel elle inscrit au fur et à mesure les travaux importants accomplis ainsi que les compétences et l'expérience acquises dans l'entreprise.

² Une fois par semestre, le formateur contrôle et signe le dossier de formation. Il en discute avec la personne en formation au moins une fois par semestre.

³ Le formateur établit à la fin de chaque semestre un rapport attestant le niveau atteint par la personne en formation.

Art. 15 Formation scolaire et formation initiale en école

Les prestataires de formations scolaires et de formations initiales en école documentent les prestations de la personne en formation dans les domaines enseignés et ils établissent un bulletin à son intention au terme de chaque semestre.

Section 8 Procédures de qualification

Art. 16 Admission

Est admise aux procédures de qualification la personne qui a suivi la formation professionnelle initiale:

- a. conformément à la présente ordonnance;
- b. dans une institution de formation autorisée par le canton, ou
- c. dans un autre cadre que celui d'une filière de formation réglementée et qui:
 1. a acquis l'expérience nécessaire visée à l'art. 32 OFPr,
 2. a effectué 3 ans au minimum de cette expérience professionnelle dans le domaine d'activité des boulangers-pâtissiers-confiseurs CFC,

3. rend crédible son aptitude à satisfaire aux exigences de l'examen final (art. 18).

Art. 17 Objet des procédures de qualification

Les procédures de qualification visent à démontrer que les compétences opérationnelles décrites aux art. 4 à 6 ont été acquises.

Art. 18 Etendue et organisation de la procédure de qualification
avec examen final

¹ La procédure de qualification avec examen final porte sur les domaines de qualification ci-après selon les modalités suivantes:

- a. travail pratique sous la forme d'un travail pratique prescrit (TPP) d'une durée de 12 à 16 heures. Ce domaine de qualification est évalué vers la fin de la formation professionnelle initiale. La personne en formation doit montrer qu'elle est à même d'exécuter les tâches demandées dans les règles de l'art et en fonction des besoins et de la situation. Le dossier de formation et les documents relatifs aux cours interentreprises peuvent être utilisés comme aides;
- b. connaissances professionnelles d'une durée de 6 à 8 heures. Ce domaine de qualification est évalué vers la fin de la formation professionnelle initiale. La personne en formation subit un examen écrit ou des examens écrit et oral. Si un examen oral est organisé, il dure une demi-heure au maximum;
- c. culture générale. Ce domaine de qualification est régi par l'ordonnance de l'OFFT du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale⁵.

² Dans chaque domaine de qualification, deux experts aux examens au moins évaluent les prestations.

Art. 19 Conditions de réussite, calcul et pondération des notes

¹ La procédure de qualification avec examen final est réussie si:

- a. la note du domaine de qualification «travail pratique» est supérieure ou égale à 4, et
- b. la note globale est supérieure ou égale à 4.

² La note globale correspond à la moyenne, arrondie à la première décimale, des notes pondérées des domaines de qualification de l'examen final ainsi que de la note d'expérience pondérée.

³ La note d'expérience correspond à la moyenne, arrondie à une note entière ou à une demi-note, des notes de l'enseignement des connaissances professionnelles figurant dans les bulletins semestriels.

⁵ RS 412.101.241

4 Pour le calcul de la note globale, les notes sont pondérées de la manière suivante:

- a. travail pratique: 50 %;
- b. connaissances professionnelles: 20 %;
- c. culture générale: 20 %;
- d. note d'expérience: 10 %.

Art. 20 Répétitions

¹ La répétition de la procédure de qualification est régie par l'art. 33 OFPr. Si un domaine de qualification doit être répété, il doit l'être dans sa globalité.

² Pour les personnes qui répètent l'examen final et qui ne fréquentent plus l'école professionnelle, l'ancienne note est prise en compte. Pour les personnes qui suivent à nouveau l'enseignement des connaissances professionnelles pendant 2 semestres au minimum, seules les nouvelles notes sont prises en compte pour le calcul de la note d'expérience.

Art. 21 Cas particulier

¹ Pour les personnes qui ont suivi la formation préalable hors du cadre de la formation professionnelle initiale réglementée et subi l'examen final régi par la présente ordonnance, il n'y a pas de note d'expérience.

² Pour le calcul de la note globale, les notes sont pondérées de la manière suivante:

- a. travail pratique: 50 %;
- b. connaissances professionnelles: 30 %;
- c. culture générale: 20 %.

Section 9 Certificat et titre

Art. 22

¹ La personne qui a réussi une procédure de qualification reçoit le certificat fédéral de capacité (CFC).

² Le CFC autorise ses titulaires à porter le titre légalement protégé de «boulangère-pâtissière-confiseuse CFC/boulangier-pâtissier-confiseur CFC».

³ Si le CFC a été obtenu par le biais de la procédure de qualification avec examen final, le bulletin de notes mentionne:

- a. la note globale;
- b. les notes de chaque domaine de qualification de l'examen final et, sous réserve de l'art. 21, al. 1, la note d'expérience;
- c. l'orientation choisie.

Section 10

Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité

Art. 23

¹ La Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité (commission) comprend:

- a. six à huit représentants de l'Association suisse des patrons boulangers-pâtissiers et de l'Union suisse des patrons pâtissiers-confiseurs. Les deux organisations du monde du travail sont représentées de manière paritaire;
- b. un représentant de l'École professionnelle Richemont;
- c. un représentant du corps des enseignants spécialisés;
- d. un représentant de l'Association suisse du personnel de la boulangerie, pâtisserie et confiserie (ASPBPC);
- e. au moins un représentant de la Confédération et au moins un représentant des cantons.

² Les régions linguistiques sont représentées équitablement.

³ La commission s'auto-constitue.

⁴ La commission est chargée des tâches suivantes:

- a. adapter régulièrement, au moins tous les 5 ans, le plan de formation décrit à l'art. 10 aux développements économiques, technologiques, écologiques et didactiques. Intégrer, le cas échéant, de nouveaux aspects organisationnels de la formation professionnelle initiale. Toute modification requiert, d'une part, l'approbation des représentants de la Confédération et des cantons et, d'autre part, l'approbation de l'OFFT;
- b. proposer à l'OFFT toute modification de la présente ordonnance induite par des développements constatés, pour autant que ceux-ci touchent aux dispositions de la présente ordonnance, notamment à celles concernant les compétences opérationnelles décrites aux art. 4 à 6.

Section 11 Dispositions finales

Art. 24 Abrogation du droit en vigueur

¹ Sont abrogés:

- a. le règlement du 20 août 1997 concernant l'apprentissage et l'examen de fin d'apprentissage de boulanger-pâtissier qualifié⁶;

⁶ FF 1997 IV 1145

- b. le programme d'enseignement professionnel du 20 août 1997 pour les boulangers-pâtissiers qualifiés⁷;
- c. le règlement du 5 février 2001 concernant l'apprentissage et l'examen de fin d'apprentissage de pâtissier-confiseur qualifié⁸;
- d. le programme d'enseignement professionnel du 5 février 2001 pour les pâtissiers-confiseurs qualifiés⁹.

² L'approbation du règlement du 24 novembre 1988 sur l'organisation de cours d'introduction destinés aux apprentis boulangers et boulangers-pâtissiers est révoquée.

³ L'approbation du règlement du 19 mai 2003 concernant les cours d'introduction pour pâtissier-confiseur/pâtissière-confiseuse est révoquée.

Art. 25 Dispositions transitoires

¹ Les personnes qui ont commencé leur formation de boulangier-pâtissier ou de pâtissier-confiseur avant le 1^{er} janvier 2011 l'achèvent selon l'ancien droit.

² Si elles en font la demande, les personnes qui répètent jusqu'au 31 décembre 2015 l'examen de fin d'apprentissage de boulangier-pâtissier ou de pâtissier-confiseur verront leurs prestations appréciées selon l'ancien droit.

Art. 26 Entrée en vigueur

¹ La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2011.

² Les dispositions relatives à la procédure de qualification, au certificat et au titre (art. 16 à 22) entrent en vigueur le 1^{er} janvier 2014.

27 octobre 2010

Office fédéral de la formation professionnelle
et de la technologie:

La directrice, Ursula Renold

⁷ FF 1997 IV 1145

⁸ FF 2001 1402

⁹ FF 2001 1402