

### Adresses utiles

#### Association romande des artisans boulangers-pâtisseries

Av. Général-Guisan 48

1009 Pully

Tél.: 021 728 46 76

URL: <http://www.lepain.ch>

#### Boulangers-confiseurs suisses (SBC)

Case postale

Seilerstrasse 9

3001 Berne 1

Tél.: 031 388 14 14

URL: <http://www.swissbaker.ch>

#### Centre professionnel du Littoral neuchâtelois (CPLN)

Ecole des arts et métiers (EAM)

Rue de la Maladière 62

Case postale 212

2002 Neuchâtel 2

Tél.: 032 717 40 20

URL: <http://www.cpln.ch>

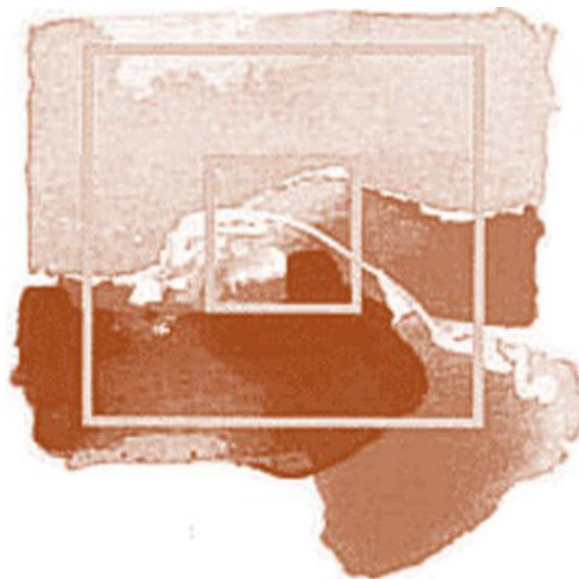
#### Ecole professionnelle de Montreux (EPM)

Av. J.-J. Rousseau 3

1815 Clarens

Tél.: 021 557 84 44

URL: <http://www.epmvd.ch>



#### Association « le Radeau »

Route de Chavannes 8

1694 Orsonnens

Tél.: 026 653 92 20

URL: <http://www..leradeau.ch>



Boulangier-pâtissier-  
confiseur **AFP** /  
Boulangère-pâtissière  
-confiseuse **AFP**

## Un AFP au Radeau, c'est quoi ?

Une Attestation Fédérale de formation Professionnelle de boulanger/ère-pâtissier/ère-confiseur/seuse

## Un AFP au Radeau, c'est pour qui ?

Pour une personne motivée à apprendre le métier du pain et la vente

Pour une personne qui a terminé sa scolarité obligatoire

Pour une personne vulnérable, ayant souffert d'addictions, désireuse de (ré)intégrer le marché du premier emploi

## Un AFP au Radeau c'est comment ?

Le/la boulanger/ère-pâtissier/ère-confiseur/euse AFP prépare à la main et à l'aide d'appareils différents types de pains (mi-blanc, complet, cuchale, de saison...), des produits de petite boulangerie (croissants, escargots...) et des spécialités en biscuiterie-pâtisserie (tourtes, cakes, desserts...), des articles de confiserie et de produits traiteurs.

## AFP au Radeau, ça apprend quoi ?

Réaliser des produits de boulangerie, petite boulangerie, pâtisserie, confiserie

Mettre en évidence la production en étant vendeur/euse

Emballer et disposer soigneusement les produits pour la mise en vente

Calculer et préparer les ingrédients pour la fabrication des pâtes

Mettre en marche le pétrin mécanique

Diviser et façonner les pâtes dans leurs formes voulues

Régler et surveiller le processus de cuisson des produits

Apprendre la gestion d'un four à bois

Confectionner divers produits de pâtisserie, des crèmes, des friandises

## Un AFP au Radeau, c'est où ?

à Villorsonnens, dans la boulangerie du Radeau, dans la campagne fribourgeoise, proche de Romont

Pour l'école : 1 jour/semaine à l'école professionnelle et 7 jours sur 2 ans de cours interentreprises

## Un AFP au Radeau, ça débouche sur quoi ?

Sur une formation certifiante permettant d'intégrer le premier marché de l'emploi, dans une boulangerie, pâtisserie ou confiserie, dans une entreprise industrielle, dans une cantine, dans un hôtel, un restaurant, un paquebot de croisière...

Sur la possibilité de poursuivre la formation et d'entamer un CFC (Certificat Fédéral de Capacité) et ensuite un brevet fédéral

