

SERVICES



Boulangier-pâtissier

Un boulangier-pâtissier prépare et cuit des tartes, des tartelettes, des carrés, du pain, des petits pains, des biscuits, des gâteaux et d'autres articles pour les établissements commerciaux et de vente au détail ainsi que les restaurants.

Tu aimes la cuisine? Es-tu créatif? Peux-tu travailler debout pendant de longues heures? Serais-tu capable d'être exposé à la chaleur élevée des fours ou à la poussière du sucre et de la farine?



COMPÉTENCES ESSENTIELLES LES PLUS IMPORTANTES

- la communication
- la collaboration
- la créativité et l'innovation
- le calcul
- la résolution de problèmes



POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE

Tu pourrais travailler dans :

- une boulangerie
- un restaurant
- un hôtel
- une boulangerie au détail
- une épicerie
- une cafétéria

ou un jour avoir ta PROPRE entreprise!

Autres métiers connexes :

- Aide-cuisinier (415B)
- Boulanger(423A)
- Chef (415C)
- Cuisinier d'établissement (415D)



DÉTAILS IMPORTANTS

- **CODE 423C**
- Métier non obligatoire
- 6 130 heures en milieu de travail + 870 heures en classe (niveaux 1, 2, 3)
- Total de 7 000 heures (environ trois ans et demi)
- Examen de certification



GAINS POTENTIELS

Salaire horaire

salaire minimum à 22,00 \$

Salaire annuel

de 31 000 \$ à 43 000 \$

**Gagne jusqu'à
100 000 \$ pendant ton
apprentissage**



Pour devenir un boulangier-pâtissier, tu pourrais participer à un programme de formation en apprentissage.

Commence ton apprentissage dès maintenant avec le PAJO!

Consulte les programmes spécialisés de ton école secondaire pour explorer les métiers!

Laisse le PAJO te prêter main-forte!

Visite [Métiers spécialisés Ontario](#) pour plus de renseignements et un [rapport](#) sur ce métier.