Formation professionnelle en Allemagne (Ausbildung)

Boulanger / Boulangère

Bäcker / Bäckerin

Vous fabriquez pain, viennoiseries, pâtisseries et petits plats en boulangerie : une formation en 3 ans, rémunérée dès la première année, en alternance entre l'atelier et l'école.

NIVEAU	DURÉE	ALLEMAND	SALAIRE EN FORMATION
Baccalauréat	**3 ans**	**B2**	**1021 à 1232 €**
requis	36 mois	niveau exigé	brut / mois, pendant la formation

Nous sommes à vos côtés du premier jour jusqu'à votre arrivée en Allemagne.

ALLEMAGNE
+49 (0) 7033 694 18 80

CAMEROUN
+237 622 20 81 64

www.campus-allemagne.org

Bureau de Douala : Rond-point Maetur Bonamoussadi – Immeuble Nice Cream (4e étage), en face de la quincaillerie COGENI, Douala, Cameroun

Voir la fiche en ligne

LE MÉTIER EN 30 SECONDES

Ce que fait un boulanger / une boulangère

Il prépare les pâtes selon la recette, surveille la fermentation, enfourne, puis glace et garnit les produits ; en boulangerie artisanale, il les vend aussi aux clients.

Préparer les pâtes

Peser les ingrédients, préparer les pâtes selon la recette et surveiller leur fermentation.

Cuire

Enfourner et cuire pains, petits pains, pâtes feuilletées, brisées et levées, gâteaux et tartes.

Décorer et vendre

Glacer et garnir les produits, préparer snacks et petits plats, conseiller la clientèle.

Ce métier est pour vous si…

- ✓ vous acceptez de commencer tôt le matin et parfois de travailler le dimanche
- ✓ vous aimez le travail manuel précis, du façonnage au décor
- ✓ vous respectez avec rigueur les recettes et les règles d'hygiène
- ✓ vous aimez conseiller les clients et présenter les produits

Moins adapté si…

- – vous supportez mal la chaleur des fours et la poussière de farine
- – vous avez des allergies cutanées ou respiratoires liées à la farine
- – vous refusez de porter des charges et de rester longtemps debout

UNE JOURNÉE TYPE EN ATELIER

- **05:00** **Prise de poste et consignes** : Le maître d'apprentissage répartit les fournées du jour et rappelle les règles d'hygiène.
- **05:30** **Pesée et préparation des pâtes** : Peser les ingrédients, mélanger la pâte selon la recette et la laisser lever.
- **07:30** **Façonnage et cuisson** : Former les pains et les petits pains, les enfourner et surveiller la cuisson.
- **09:30** **Garnissage et décor** : Glacer, garnir et décorer les pâtisseries en suivant les consignes du chef.
- **11:30** **Snacks et petits plats** : Préparer des snacks garnis et de petits plats simples avec des produits frais.
- **13:00** **Nettoyage et contrôle** : Nettoyer le matériel, contrôler les stocks et noter les quantités pour le lendemain.

Préparation des pâtes · Fermentation et levains · Cuisson au four · Pâtisserie et décors · Hygiène alimentaire · Conseil et vente · Rigueur · Sens du goût · Dextérité · Endurance · Sens de l'hygiène

LA FORMATION

Comment se déroule l'Ausbildung

En Allemagne, vous apprenez en travaillant : c'est le « système dual ». Vous êtes salarié d'une entreprise et élève d'une école professionnelle (Berufsschule) en même temps.

3 à 4 jours par semaine en entreprise | **1 à 2 j. école**

Année 1

Les bases

- Hygiène, sécurité, matériel
- Pains de blé et petits pains
- Pâtisseries à base de pâtes

Année 2

Élargir la gamme

- Pains spéciaux et petits pains
- Appareils à gâteaux et crèmes
- Épreuve intermédiaire

Année 3

La maîtrise

- Tartes, gâteaux et desserts
- Snacks et petits plats
- Examen final

Examens et diplôme

Épreuve intermédiaire (Zwischenprüfung) avant la fin de la deuxième année : pratique (4 heures au plus) et écrit (150 minutes au plus). Examen final (Gesellenprüfung) : partie A pratique avec 4 tâches (8 heures au plus) et entretien de 15 minutes, partie B écrite en 3 matières. Diplôme : Gesellenbrief (certificat de compagnon), délivré par la Chambre des métiers (HWK).

VOUS ÊTES PAYÉ PENDANT LA FORMATION

Ce qu'il faut pour candidater

- ✓ Le niveau baccalauréat est demandé.
- ✓ Le niveau exigé est le B2. Un bon vocabulaire technique du métier est un vrai plus.
- ✓ Le métier demande de rester debout, de porter des charges comme des sacs de farine et de travailler dans la chaleur des fours et la poussière de farine.

Documents à préparer

- ✓ CV en allemand et lettre de motivation
- ✓ Diplômes et bulletins du baccalauréat traduits
- ✓ Attestation de niveau d'allemand B2

APRÈS LA FORMATION

Où cela peut mener

TOUT DE SUITE

Boulanger qualifié

Emploi en boulangerie artisanale, en boulangerie industrielle, en restauration ou en traiteur.

AVEC DE L'EXPÉRIENCE

Formations continues

Se spécialiser en pâtisserie ou en hygiène alimentaire, ou devenir technicien (Techniker) en agroalimentaire.

À PLUS LONG TERME

Maître boulanger ou études

Passer le Bäckermeister (maître boulanger), s'installer à son compte ou étudier si l'accès aux études est acquis.

VOTRE PARCOURS AVEC CAMPUS ALLEMAGNE

Nous sommes à vos côtés du premier jour jusqu'à votre arrivée en Allemagne

1

VÉRIFIER MON ÉLIGIBILITÉ

Faites le test en ligne ou au bureau

Le test d'éligibilité se fait en ligne sur notre site internet, ou en venant directement à notre bureau de Douala.

2

PARLER À UN CONSEILLER

Échangez avec notre équipe

Allemagne : **+49 (0) 7033 694 18 80**
Cameroun : **+237 622 20 81 64**

3

PRÉPARER L'ALLEMAND

DZK, notre centre linguistique

Le Deutschzentrum KAGEDEV (DZK) est notre propre centre de langue, à Douala. Hors de Douala : centres de langue partenaires, appelez-nous pour trouver le plus proche.

4

DÉCROCHER LE CONTRAT

AZUFA, c'est toujours nous

AZUFA est notre plateforme : elle vous met en relation avec des entreprises allemandes qui recrutent des apprentis et suit votre candidature jusqu'au contrat de formation.

Bureau de Douala

Rond-point Maetur Bonamoussadi – Immeuble Nice Cream (4e étage), en face de la quincaillerie COGENI, Douala, Cameroun

De l'allemand A1 au premier jour de formation en Allemagne

Chaque étape est gérée par l'une de nos structures. Vous gardez le même interlocuteur du début à la fin.

1 **Vérifier mon éligibilité**
Le test se fait en ligne sur notre site internet ou au bureau de Douala.
GÉRÉ PAR CAMPUS ALLEMAGNE

2 **Échanger avec un conseiller**
Faire le point sur votre profil, vos envies et le métier choisi.
GÉRÉ PAR CAMPUS ALLEMAGNE

3 **Apprendre l'allemand, de A1 à B2**
Des cours adaptés à votre niveau de départ, jusqu'au niveau B2 exigé. À Douala dans notre centre linguistique ; ailleurs, avec nos centres partenaires.
GÉRÉ PAR DZK

4 **Constituer le dossier**
CV et lettre de motivation en allemand, diplômes et bulletins du baccalauréat traduits, attestation de niveau B2.
GÉRÉ PAR CAMPUS ALLEMAGNE

5 **Trouver l'entreprise et signer le contrat de formation**
Mise en relation avec des entreprises allemandes qui recrutent des apprentis, et suivi de votre candidature jusqu'au contrat.
GÉRÉ PAR AZUFA

6 **Préparer le visa et les démarches**
Accompagnement pour réunir les documents et effectuer les démarches administratives.
GÉRÉ PAR CAMPUS ALLEMAGNE

7 **Préparer le départ et l'installation**
Voyage, logement et premières démarches en Allemagne : nous vous préparons avant le départ.
GÉRÉ PAR KAGEDEV E.V.

8 **Premier jour de formation en Allemagne**
Vous arrivez préparé et accompagné, avec une équipe qui vous connaît depuis le premier jour.
GÉRÉ PAR AZUFA

Contact

Allemagne: +49 (0) 7033 694 18 80 · Cameroun: +237 622 20 81 64