Campus Allemagne — Bienvenue en Allemagne

Campus Autriche — Bienvenue en Autriche

AZUFA — Auszubildende & Fachkräfte aus Afrika

DZK Deutsch Zentrum KAGEDEV

KAGEDEVA — Kamerunische Gemeinschaft in Deutschland e.V – Kamerun

Formation professionnelle en Allemagne (Ausbildung)

Pâtissier / Pâtissière

Konditor / Konditorin

Vous fabriquez gâteaux, entremets, chocolats et pralinés dans une pâtisserie artisanale : une formation en 3 ans, rémunérée dès la première année, qui mène au Gesellenbrief.

NIVEAU	DURÉE	ALLEMAND	SALAIRE EN FORMATION
Baccalauréat	**3 ans**	**B2**	**1107 à 1320 €**
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 pâtissier

Il choisit les ingrédients, calcule et pèse les quantités, prépare pâtes et masses, puis garnit, glace et décore les produits. Il participe aussi à leur présentation en boutique, à la vente et au conseil.

Préparer

Choisir les ingrédients, peser les quantités et travailler pâtes et masses à la main ou à la machine.

Décorer

Garnir, glacer et décorer tartes, entremets, chocolats et pralinés avec soin.

Vendre

Présenter les produits en boutique, conseiller les clients et participer à la vente.

Ce métier est pour vous si…

- ✓ vous êtes adroit et avez le sens de l'esthétique
- ✓ vous aimez peser, mesurer et suivre une recette précise
- ✓ vous aimez décorer et créer de beaux gâteaux
- ✓ vous acceptez de porter des charges lourdes

Moins adapté si…

- – vous n'aimez pas la précision ni le respect des consignes
- – vous ne supportez pas de rester debout en fournil
- – vous refusez d'appliquer strictement les règles d'hygiène

UNE JOURNÉE TYPE EN ATELIER

06:00 **Prise de poste au laboratoire** : Lire la planification du jour, peser les ingrédients et préparer le plan de travail.

07:00 **Pâtes et masses** : Préparer une pâte feuilletée ou une pâte sablée et une masse pour les fonds de gâteaux.

09:00 **Cuisson et crèmes** : Enfourner les fonds, puis préparer les crèmes et les garnitures qui les accompagneront.

10:30 **Garnir et glacer** : Monter les entremets, appliquer le nappage ou la glace et contrôler l'aspect de chaque pièce.

12:00 **Décor et présentation** : Décorer les pièces au chocolat ou au massepain et les disposer dans la vitrine.

13:30 **Nettoyage et hygiène** : Nettoyer le laboratoire, ranger le matériel et respecter les règles d'hygiène alimentaire.

Pâtes et masses | Crèmes et garnitures | Chocolat, massepain, pralinés | Création de pièces montées | Hygiène et sécurité alimentaire | Calcul des quantités et coûts | Précision | Sens de l'esthétique | Sens des responsabilités | Dextérité | Esprit d'équipe

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, produits
- Pâtes feuilletées, sablées, levées
- Masses, crèmes et garnitures

Année 2

La technique

- Gâteaux, entremets et pièces montées
- Massepain, chocolat, pralinés
- Épreuve intermédiaire

Année 3

L'autonomie

- Confiserie, glaces, petits plats
- Calcul, conseil et vente
- Examen final (Gesellenprüfung)

Examens et diplôme

Une épreuve intermédiaire (Zwischenprüfung) a lieu avant la fin de la 2e année : 2 tâches pratiques (4 heures au plus) et un écrit de 150 minutes au plus. L'examen final (Gesellenprüfung) comprend une partie pratique (12 heures au plus) avec une tâche principale, torte à 3 étages ou pièce décorative (50 %), et 2 tâches courtes (25 % chacune), puis un écrit sur 4 domaines. Vous obtenez le Gesellenbrief de 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.
- ✓ BERUFENET met en avant l'adresse manuelle, le sens de l'esthétique et une bonne condition physique, par exemple pour soulever de lourdes plaques de cuisson.

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

Pâtissier qualifié

Emploi en pâtisserie, café-pâtisserie, boulangerie, hôtel ou restaurant.

AVEC DE L'EXPÉRIENCE

Pâtissier spécialisé

Travailler comme pâtissier d'hôtel ou en développement de produits dans l'industrie.

À PLUS LONG TERME

Maître pâtissier (Meister)

Passer le Konditormeister ou un Industriemeister (maître en industrie), diriger l'atelier.

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