

Formation professionnelle et continue

École supérieure spécialisée ES
Technicien/ne agroalimentaire diplômé/e

Haute école spécialisée HES
Bachelor en technologie alimentaire diplômé/e

École supérieure spécialisée ES
Économiste d'entreprise diplômé/e
Directeur/trice de marketing diplômé/e

Haute école spécialisée HES
Bachelor of Science en économie d'entreprise

Formation continue, tout au long de la vie professionnelle

Examen professionnel supérieur
2 ans après l'examen professionnel***
Chef/fe d'entreprise diplômé/e en boulangerie-pâtisserie-confiserie**

Préparation à l'examen professionnel supérieur BPC**
Diplôme IFCAM gestion d'entreprise dans les PME 

Examen professionnel 4 ans après la PdQ*
Chef boulanger/ère-pâtissier/ère-confiseur/euse
avec brevet fédéral
- Orientation boulangerie-pâtisserie
- Orientation pâtisserie-confiserie

Examen professionnel 4 ans après la PdQ*
Spécialiste des branches de la boulangerie-
pâtisserie-confiserie
Spécialiste du commerce de détail
avec brevet fédéral

Formateur/trice

Préparation à l'examen professionnel
Chef/fe BPC**

Préparation à l'examen professionnel
Spécialiste des branches BPC**

Cours de formation pour formateur/trice en entreprise

Formation continue professionnelle
Cours de diplôme, RicheMont cours et séminaires

Formation professionnelle initiale 3 ans
Boulangier/ère-pâtissier/ère-confiseur/euse CFC
Orientations
boulangerie-pâtisserie
pâtisserie-confiserie

Formation professionnelle initiale 3 ans
Gestionnaire du commerce de détail CFC

Formation professionnelle initiale 2 ans
Boulangier/ère-pâtissier/ère-
confiseur/euse AFP

Formation professionnelle initiale 2 ans
Assistant/e du commerce de détail AFP

École obligatoire (école secondaire / filière à exigences élémentaires)

* Procédure de qualification

** Boulanger/ère-pâtissier/ère-confiseur/euse

*** Examen professionnel