

# BOULANGERIE

DIPLÔME D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES (DEP)



COMMISSION SCOLAIRE  
MARIE-VICTORIN

AGIR SUR DEMAIN

# BOULANGERIE 5270

DIPLÔME D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES (DEP)

## QUALITÉS RECHERCHÉES

- Capacité à travailler tôt le matin ou la nuit
- Bonne dextérité manuelle
- Précision et minutie
- Sociabilité et courtoisie
- Passion du travail bien fait

## POUR DEVENIR...

- Boulanger, boulangère
- Commis-boulangier, commis-boulangère
- Boulanger-pâtissier, boulangère-pâtissière

## LIEUX DE TRAVAIL

- Boulangeries artisanales et industrielles
- Hôtels et restaurants
- Supermarchés

## CONTENU DU PROGRAMME

Métier et formation	15 h
Hygiène et salubrité	15 h
Matières premières et produits	45 h
Recette de production	30 h
Pétrissage des pâtes	45 h
Chimie du pain	45 h
Levains et ferments	45 h
Préparation de pâtes à pain	45 h
Coupage, boulage et façonnage	60 h
Façonnage de pâtes à pain blanc	90 h
Façonnage de pâtes à pains spéciaux	90 h
Contrôle de la fermentation	30 h
Pâtes à viennoiseries	30 h
Confection de viennoiseries	60 h
Cuisson du pain	30 h
Intégration au marché du travail	120 h

**Total**

**795 h**



## CONDITIONS D'ADMISSION

Être titulaire d'un diplôme d'études secondaires (DES)

**ou**

avoir au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire en cours et avoir, ou être en voie d'obtenir, les unités de français, d'anglais et de mathématique de 3<sup>e</sup> secondaire

**ou**

posséder les équivalences reconnues par le ministère de l'Éducation, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche

**ou**

avoir 18 ans et avoir réussi le test de développement général (TDG).

## INFORMATIONS PRATIQUES

Durée du programme : 8 mois

Le programme comprend un stage en entreprise.

Pour connaître l'horaire du programme (jour/soir, heures), visitez le site web du Centre au [www.centrejacquesrousseau.csmv.qc.ca](http://www.centrejacquesrousseau.csmv.qc.ca).

*Ces renseignements sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications.*

**POUR CONNAÎTRE** les programmes offerts selon le semestre et les dates des prochaines inscriptions;

**POUR OBTENIR** des renseignements supplémentaires sur l'admission, sur un centre ou sur un programme; un formulaire de demande d'admission; un rendez-vous avec un de nos conseillers;

**COMMUNIQUEZ** avec le **Service de la formation professionnelle de la Commission scolaire Marie-Victorin**

13, rue Saint-Laurent Est, Longueuil  
450 670-0730, postes 2127 et 2128

[www.csmv.qc.ca](http://www.csmv.qc.ca)

ou

**VISITEZ-NOUS** lors de la journée portes ouvertes dans les trois centres. Consultez le [www.csmv.qc.ca](http://www.csmv.qc.ca) pour tous les renseignements.

**POUR VOUS INSCRIRE EN LIGNE,**

rendez-vous au [www.srafp.com](http://www.srafp.com).

**Une aide financière** pourrait être possible selon votre situation. Informez-vous auprès de nos conseillers ou au service des prêts et bourses du ministère de l'Éducation, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche ([www.afe.gouv.qc.ca](http://www.afe.gouv.qc.ca)) ou à votre centre local d'emploi (CLE).



**FAITES L'ESSAI!** Savez-vous que vous pouvez devenir **élève d'un jour** dans un programme qui vous intéresse? Vous passez la journée avec le groupe d'élèves en formation, vous rencontrez les enseignants et vous visitez les ateliers. Bref, c'est une excellente façon de voir si le programme que vous avez identifié vous convient. Pour vivre cette expérience, communiquez avec :



Centre de formation professionnelle  
**Jacques-Rousseau**

444, boul. de Gentilly Est, Longueuil (Québec) J4H 3X7  
**450 651-6800, poste 2800 Téléc. : 450 651-3321**  
<http://centrejacquesrousseau.csmv.qc.ca>

Ce dépliant a été imprimé par les élèves du programme d'Imprimerie du CFP Jacques-Rousseau, sous la supervision du personnel enseignant. Encre végétale. Papier recyclé.