

**sur la formation professionnelle initiale
de boulangère-pâtissière-confiseuse/boulangier-pâtissier-confiseur
avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP)***

du 27 octobre 2010 (État le 1^{er} janvier 2026)

21107**Boulangère-pâtissière-confiseuse AFP/
Boulangier-pâtissier-confiseur AFP
Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA/
Bäcker-Konditor-Confiseur EBA
Panettiera-pasticciera-confettiera CFP/
Panettiere-pasticciere-confettiere CFP**

Le Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI),

vu l'art. 19 de la loi fédérale du 13 décembre 2002 sur la formation professionnelle (LFPr)¹,

vu l'art. 12 de l'ordonnance du 19 novembre 2003 sur la formation professionnelle (OFPr)²,

vu l'art. 4a, al. 1³, de l'ordonnance du 28 septembre 2007 sur la protection des jeunes travailleurs (OLT 5)^{4,5},

arrête:

Section 1 Objet et durée**Art. 1 Profil de la profession**

Les boulangers-pâtissiers-confiseurs de niveau AFP maîtrisent notamment les activités suivantes et se distinguent par les comportements ci-après:

- a. ils transforment des matières premières et des produits semi-fabriqués en produits de pâtisserie et, selon l'option, également en produits de boulangerie ou de confiserie de haute qualité et prêts à la consommation;

RO 2010 6011

* Les termes désignant des personnes s'appliquent également aux femmes et aux hommes.

¹ RS 412.10

² RS 412.101

³ Le renvoi a été adapté en application de l'art. 12, al. 2, de la L du 18 juin 2004 sur les publications officielles (RS 170.512), avec effet au 1^{er} avr. 2024 (RO 2024 156).

⁴ RS 822.115

⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1^{er} nov. 2017, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2018 (RO 2017 6575).

- b.⁶ ils exécutent les travaux dans une optique économique et d'efficacité énergétique à l'aide des techniques, des appareils, des machines et des installations donnés;
- c. ils créent des produits selon instructions, qui convainquent les clients et les incitent à les acheter;
- d. ils respectent scrupuleusement les prescriptions en matière d'hygiène, de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement;
- e. ils se distinguent par leur orientation client et leur diligence, qui garantissent à leurs travaux une qualité et une fiabilité élevées.

Art. 2 Durée et début

¹ La formation professionnelle initiale dure 2 ans.

² Le début de la formation professionnelle initiale est coordonné avec la formation dispensée par l'école professionnelle fréquentée.

Section 2 Objectifs et exigences

Art. 3 Compétences opérationnelles

¹ Les objectifs et les exigences de la formation professionnelle initiale sont présentés en termes de compétences opérationnelles aux art. 4 à 6.

² Ils s'appliquent à tous les lieux de formation.

Art. 4 Compétences professionnelles

Les compétences professionnelles concernent les connaissances et les aptitudes relatives aux domaines suivants:

- a. artisanat et technologie;
- b. création et présentation;
- c. qualité et sécurité.

Art. 5 Compétences méthodologiques

Les compétences méthodologiques concernent les connaissances et les aptitudes relatives aux domaines suivants:

- a. techniques de travail;
- b. stratégies d'information et de communication;
- c. stratégies d'apprentissage.

⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1^{er} nov. 2017, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2018 (RO 2017 6575).

Art. 6 Compétences sociales et personnelles

Les compétences sociales et personnelles concernent les connaissances et les aptitudes relatives aux domaines suivants:

- a. autonomie et responsabilité;
- b. apprentissage tout au long de la vie;
- c. capacité à communiquer;
- d. capacité à gérer des conflits;
- e. aptitude au travail en équipe;
- f. civilité;
- g. résistance au stress.

Section 3

Sécurité au travail, protection de la santé et protection de l'environnement

Art. 7⁷

¹ Dès le début de la formation, les prestataires de la formation remettent et expliquent aux personnes en formation les directives et les recommandations en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement, en particulier celles relatives à la communication des dangers (symboles de danger, pictogrammes, signes d'interdiction) dans ces trois domaines.

² Les directives et les recommandations précitées font partie intégrante de la formation dispensée dans tous les lieux de formation et elles sont prises en considération dans les procédures de qualification.

³ Les personnes en formation acquièrent, sur tous les lieux de formation, des connaissances en matière de développement durable, notamment en ce qui concerne l'équilibre entre les intérêts sociétaux, écologiques et économiques.

⁴ En dérogation à l'art. 4, al. 1, OLT 5 et conformément aux prescriptions de l'art. 4a, al. 18, OLT 5, il est permis d'occuper les personnes en formation, en fonction de leur niveau de connaissance, aux travaux mentionnés dans l'annexe du plan de formation.

⁵ La dérogation visée à l'al. 4 présuppose que les personnes en formation soient formées, encadrées et surveillées en fonction des risques accrus qu'elles courent; ces dispositions particulières sont définies dans l'annexe du plan de formation à titre de mesures d'accompagnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé.

⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1^{er} nov. 2017, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2018 (RO 2017 6575).

⁸ Le renvoi a été adapté en application de l'art. 12, al. 2, de la L du 18 juin 2004 sur les publications officielles (RS 170.512), avec effet au 1^{er} avr. 2024 (RO 2024 156).

Section 4

Parts assumées par les différents lieux de formation et langue d'enseignement

Art. 8 Parts assumées par les différents lieux de formation

¹ La formation à la pratique professionnelle s'étend sur toute la durée de la formation professionnelle initiale, en moyenne à raison de 4 jours par semaine.

² L'enseignement obligatoire dispensé à l'école professionnelle comprend 720 périodes d'enseignement. Parmi celles-ci, 80 périodes sont consacrées à l'enseignement du sport.

³ Les cours interentreprises comprennent au total 6 jours de cours au minimum et 8 au maximum, à raison de 8 heures de cours par jour. Durant le dernier semestre de la formation professionnelle initiale, aucun cours interentreprises n'a lieu.

Art. 9 Langue d'enseignement

¹ La langue d'enseignement est en règle générale la langue nationale du lieu d'implantation de l'école.

² Les cantons peuvent admettre d'autres langues d'enseignement.

Section 5 Plan de formation et culture générale

Art. 10 Plan de formation

¹ Un plan de formation, élaboré par l'organisation compétente du monde du travail et approuvé par le SEFRI, est disponible au moment de l'entrée en vigueur de la présente ordonnance.

² Le plan de formation:

- a. détaille les contenus de la formation initiale et les dispositions en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement, et définit quelles compétences opérationnelles sont transmises et acquises dans chaque lieu de formation;
- b. contient le tableau des périodes d'enseignement à l'école professionnelle;
- c. désigne l'organe responsable des cours interentreprises et définit l'organisation des cours ainsi que leur répartition sur la durée de la formation professionnelle initiale;
- d. établit un rapport direct entre les compétences opérationnelles et la procédure de qualification et décrit les modalités de cette dernière;

- e. détaille les mesures d'accompagnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé dans une annexe.⁹

³ Le plan de formation est assorti de la liste des instruments servant à promouvoir la qualité de la formation professionnelle initiale avec indication des sources.¹⁰

⁴ ...¹¹

Art. 11 Culture générale

L'enseignement de la culture générale est régi par l'ordonnance du SEFRI du 9 avril 2025¹² concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale¹³.

Section 6

Exigences posées aux prestataires de la formation initiale en entreprise

Art. 12 Exigences posées aux formateurs¹⁴

Les personnes ci-après remplissent les exigences posées aux formateurs:¹⁵

- a. les boulangers-pâtissiers-confiseurs CFC justifiant d'au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation;
- b. les boulangers-pâtissiers qualifiés justifiant d'au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation;
- c. les pâtissiers-confiseurs qualifiés justifiant d'au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation;
- d. les personnes titulaires d'un titre correspondant de la formation professionnelle supérieure.

⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1^{er} nov. 2017, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2018 (RO **2017** 6575).

¹⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1^{er} nov. 2017, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2018 (RO **2017** 6575).

¹¹ Abrogé par le ch. I de l'O du SEFRI du 1^{er} nov. 2017, avec effet au 1^{er} janv. 2018 (RO **2017** 6575).

¹² Le renvoi a été adapté en application de l'art. 12, al. 2, de la L du 18 juin 2004 sur les publications officielles (RS **170.512**), avec effet au 1^{er} janv. 2026 (RO **2025** 593).

¹³ RS **412.101.241**

¹⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1^{er} nov. 2017, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2018 (RO **2017** 6575).

¹⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1^{er} nov. 2017, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2018 (RO **2017** 6575).

Art. 13 Nombre maximal de personnes en formation

¹ Les entreprises qui disposent d'un formateur occupé à 100 % ou de deux formateurs occupés chacun au moins à 60 % peuvent former une personne.¹⁶

² Une autre personne peut être formée pour chaque professionnel supplémentaire occupé à 100 % ou pour chaque groupe supplémentaire de deux professionnels occupés chacun au moins à 60 %.¹⁷

³ Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité ou d'une qualification équivalente dans le domaine de la personne en formation.¹⁸

⁴ Dans les entreprises qui ne sont autorisées à former qu'une seule personne, une seconde personne peut commencer sa formation si la première entame sa dernière année de formation professionnelle initiale.¹⁹

⁵ Dans des cas particuliers, les autorités cantonales peuvent autoriser une entreprise ayant formé depuis plusieurs années des personnes avec grand succès à dépasser le nombre maximal de personnes en formation.

Section 7**Dossier de formation, rapport de formation et dossier des prestations²⁰****Art. 14²¹** Dossier de formation

¹ Pendant la formation à la pratique professionnelle, la personne en formation tient un dossier de formation dans lequel elle inscrit au fur et à mesure les travaux importants concernant les compétences opérationnelles à acquérir.

² Au moins une fois par semestre, le formateur contrôle et signe le dossier de formation et en discute avec la personne en formation.

Art. 14a²² Rapport de formation

¹ À la fin de chaque semestre, le formateur établit un rapport attestant le niveau atteint par la personne en formation. À cette fin, il se fonde sur les prestations de la personne en formation pendant la formation en entreprise et sur les remarques relatives aux

¹⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1^{er} nov. 2017, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2018 (RO 2017 6575).

¹⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1^{er} nov. 2017, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2018 (RO 2017 6575).

¹⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1^{er} nov. 2017, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2018 (RO 2017 6575).

¹⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1^{er} nov. 2017, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2018 (RO 2017 6575).

²⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1^{er} nov. 2017, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2018 (RO 2017 6575).

²¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1^{er} nov. 2017, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2018 (RO 2017 6575).

²² Introduit par le ch. I de l'O du SEFRI du 1^{er} nov. 2017, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2018 (RO 2017 6575).

prestations fournies à l'école professionnelle et dans les cours interentreprises. Il discute du rapport de formation avec la personne en formation.

² Le formateur et la personne en formation conviennent si nécessaire de mesures permettant d'atteindre les objectifs de la formation et fixent des délais en conséquence. Ils consignent par écrit les décisions et les mesures prises.

³ À l'issue du délai fixé, le formateur vérifie l'efficacité des mesures prises et fait mention de ses conclusions dans le prochain rapport de formation.

⁴ Si les objectifs ne sont pas atteints malgré les mesures prises ou si les chances de réussite de la personne en formation sont compromises, le formateur le signale par écrit aux parties contractantes et à l'autorité cantonale.

Art. 15 Dossier des prestations fournies dans la formation scolaire et dans la formation initiale en école²³

Les prestataires de formations scolaires et de formations initiales en école documentent les prestations de la personne en formation dans les domaines enseignés et ils établissent un bulletin à son intention au terme de chaque semestre.

Section 8 Procédures de qualification

Art. 16 Admission

Est admise aux procédures de qualification la personne qui a suivi la formation professionnelle initiale:

- a. conformément à la présente ordonnance;
- b. dans une institution de formation autorisée par le canton, ou
- c. dans un autre cadre que celui d'une filière de formation réglementée et qui:
 1. a acquis l'expérience nécessaire visée à l'art. 32 OFPr,
 - 2.²⁴ a effectué 2 ans au minimum de cette expérience dans le domaine d'activité des boulangers-pâtissiers-confiseurs AFP, et
 - 3.²⁵ démontre qu'elle satisfait aux exigences des procédures de qualification.

Art. 17 Objet des procédures de qualification

Les procédures de qualification visent à démontrer que les compétences opérationnelles décrites aux art. 4 à 6 ont été acquises.

²³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1^{er} nov. 2017, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2018 (RO 2017 6575).

²⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1^{er} nov. 2017, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2018 (RO 2017 6575).

²⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1^{er} nov. 2017, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2018 (RO 2017 6575).

Art. 18 Étendue et organisation de la procédure de qualification avec examen final

¹ La procédure de qualification avec examen final porte sur les domaines de qualification ci-après selon les modalités suivantes:

- a. travail pratique sous la forme d'un travail pratique prescrit (TPP) d'une durée de 6 à 8 heures. Ce domaine de qualification est évalué vers la fin de la formation professionnelle initiale. La personne en formation doit montrer qu'elle est à même d'exécuter les tâches demandées dans les règles de l'art et en fonction des besoins et de la situation. Le dossier de formation et les documents relatifs aux cours interentreprises peuvent être utilisés comme aides;
- b. connaissances professionnelles d'une durée de 2 à 3 heures. Ce domaine de qualification est évalué vers la fin de la formation professionnelle initiale. La personne en formation subit un examen écrit ou des examens écrit et oral. Si un examen oral est organisé, il dure 30 minutes au maximum;
- c. culture générale. Ce domaine de qualification est régi par l'ordonnance du SEFRI du 9 avril 2025²⁶ concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale²⁷.

² Dans chaque domaine de qualification, deux experts aux examens au moins évaluent les prestations.

Art. 19 Conditions de réussite, calcul et pondération des notes

¹ La procédure de qualification avec examen final est réussie si:

- a. la note du domaine de qualification «travail pratique» est supérieure ou égale à 4, et
- b. la note globale est supérieure ou égale à 4.

² La note globale correspond à la moyenne, arrondie à la première décimale, des notes pondérées des domaines de qualification de l'examen final ainsi que de la note d'expérience pondérée.

³ La note d'expérience correspond à la moyenne, arrondie à une note entière ou à une demi-note, des 4 notes de l'enseignement des connaissances professionnelles figurant dans les bulletins semestriels.²⁸

⁴ Pour le calcul de la note globale, les notes sont pondérées de la manière suivante:

- a. travail pratique: 50 %;
- b. connaissances professionnelles: 20 %;
- c. culture générale: 20 %;

²⁶ Le renvoi a été adapté en application de l'art. 12, al. 2, de la L du 18 juin 2004 sur les publications officielles (RS **170.512**), avec effet au 1^{er} janv. 2026 (RO **2025** 593).

²⁷ RS **412.101.241**

²⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1^{er} nov. 2017, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2018 (RO **2017** 6575).

- d. note d'expérience: 10 %.

Art. 20 Répétitions

¹ La répétition de la procédure de qualification est régie par l'art. 33 OFPr. Si un domaine de qualification doit être répété, il doit l'être dans sa globalité.

² Pour les personnes qui répètent l'examen final et qui ne fréquentent plus l'école professionnelle, l'ancienne note d'expérience est prise en compte. Pour les personnes qui suivent à nouveau l'enseignement des connaissances professionnelles pendant 2 semestres au minimum, seules les nouvelles notes sont prises en compte pour le calcul de la note d'expérience.

Art. 21 Cas particulier

¹ Pour les personnes qui ont suivi la formation préalable hors du cadre de la formation professionnelle initiale réglementée et subi l'examen final régi par la présente ordonnance, il n'y a pas de note d'expérience.

² Pour le calcul de la note globale, les notes sont pondérées de la manière suivante:

- a. travail pratique: 50 %;
- b. connaissances professionnelles: 30 %;
- c. culture générale: 20 %.

Section 9 Certificat et titre

Art. 22

¹ La personne qui a réussi une procédure de qualification reçoit l'attestation fédérale de formation professionnelle (AFP).

² L'AFP autorise ses titulaires à porter le titre légalement protégé de «boulangère-pâtissière-confiseuse AFP»/«boulangier-pâtissier-confiseur AFP».²⁹

³ Si l'attestation a été obtenue par le biais de la procédure de qualification avec examen final, le bulletin de notes mentionne:

- a. la note globale;
- b. les notes de chaque domaine de qualification de l'examen final et, sous réserve de l'art. 21, al. 1, la note d'expérience.

²⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1^{er} nov. 2017, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2018 (RO 2017 6575).

Section 10**Commission suisse pour le développement de la profession et la qualité de la formation des professions de production de la boulangerie-pâtisserie-confiserie³⁰****Art. 23**

¹ La Commission suisse pour le développement de la profession et la qualité de la formation des professions de production de la boulangerie-pâtisserie-confiserie (commission) comprend:

- a. six à huit représentants de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS);
- b. un représentant de l'École professionnelle Richemont;
- c. un représentant des enseignants des connaissances professionnelles;
- d. un représentant de l'Association suisse du personnel de la boulangerie, pâtisserie et confiserie (aspbpc);
- e. au moins un représentant de la Confédération et au moins un représentant des cantons.³¹

² Les régions linguistiques sont représentées équitablement.

³ La commission s'auto-constitue.

⁴ Elle est notamment chargée des tâches suivantes:

- a. examiner la présente ordonnance et le plan de formation au moins tous les 5 ans en fonction des développements économiques, technologiques, écologiques et didactiques; intégrer, le cas échéant, de nouveaux aspects organisationnels de la formation professionnelle initiale;
- b. identifier les développements qui requièrent une modification de l'ordonnance et demander à l'organisation du monde du travail compétente de proposer au SEFRI les modifications voulues;
- c. identifier les développements qui requièrent une adaptation du plan de formation et proposer à l'organisation du monde du travail compétente d'effectuer les adaptations voulues;
- d. prendre position sur:
 1. les instruments de validation des acquis de l'expérience,
 2. les instruments servant à garantir et à mettre en œuvre la formation professionnelle initiale et à en promouvoir la qualité, en particulier les

³⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1^{er} nov. 2017, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2018 (RO 2017 6575).

³¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1^{er} nov. 2017, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2018 (RO 2017 6575).

dispositions d'exécution relatives aux procédures de qualification avec examen final.³²

Section 11 Dispositions finales

Art. 24 Entrée en vigueur

¹ La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2011.

² Les dispositions relatives à la procédure de qualification, au certificat et au titre (art. 16 à 22) entrent en vigueur le 1^{er} janvier 2013.

³² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1^{er} nov. 2017, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2018 (RO **2017** 6575).

