

## sur la formation professionnelle initiale Boulangère-pâtissière-confiseuse/Boulangier-pâtissier-confiseur avec certificat fédéral de capacité (CFC)\*

du 27 octobre 2010 (Etat le 1<sup>er</sup> janvier 2018)

---

21104	<b>Boulangère-pâtissière-confiseuse CFC/ Boulangier-pâtissier-confiseur CFC Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EFZ/ Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ Panettiera-pasticciera-confettiera AFC/ Panettiere-pasticciere-confettiere AFC</b>
21105	Boulangerie-pâtisserie
21106	Pâtisserie-confiserie

---

*Le Secrétariat d'Etat 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)<sup>1</sup>,

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

vu l'art. 4, al. 4, de l'ordonnance du 28 septembre 2007 sur la protection des jeunes travailleurs (OLT 5)<sup>3,4</sup>,

*arrête:*

### Section 1    **Objet, orientations et durée**

#### **Art. 1**            Profil de la profession et orientations

<sup>1</sup> Les boulangers-pâtissiers-confiseurs de niveau CFC 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 un large assortiment de haute qualité et prêt à la consommation de produits de pâtisserie et, selon l'orientation choisie, également de produits de boulangerie ou de confiserie;

RO 2010 6007

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

1 RS 412.10

2 RS 412.101

3 RS 822.115

4 Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1<sup>er</sup> nov. 2017, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2018 (RO 2017 6569).

- b.<sup>5</sup> ils exécutent les travaux de manière appropriée à l'aide des techniques, des appareils, des machines et des installations qui conviennent; pour ce faire, ils tiennent compte des principes alimentaires et veillent à un processus de transformation économique et énergétiquement efficace ainsi qu'à une production en quantité adéquate;
  - c. ils effectuent des calculs en relation avec des recettes et des produits, et garantissent un stockage, une gestion et une préparation adéquats des marchandises et des produits;
  - d. ils créent des produits uniques et novateurs qui convainquent les clients et les incitent à les acheter;
  - e. ils respectent scrupuleusement les prescriptions en matière d'hygiène, de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement;
  - f. ils se distinguent par leur orientation client, leur autonomie et leur diligence, qui garantissent à leurs travaux une qualité et une fiabilité élevées.
- <sup>2</sup> Les boulangers-pâtisseries-confiseurs de niveau CFC peuvent choisir entre les orientations suivantes:

- a. boulangerie-pâtisserie;
- b. pâtisserie-confiserie.

<sup>3</sup> L'orientation choisie est inscrite dans le contrat d'apprentissage avant le début de la formation professionnelle initiale.

## **Art. 2** Durée et début

<sup>1</sup> La formation professionnelle initiale dure 3 ans.

<sup>2</sup> Pour les titulaires d'une attestation fédérale de formation professionnelle de boulanger-pâtissier-confiseur AFP, la première année de la formation professionnelle initiale est prise en compte.

<sup>3</sup> 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

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

<sup>2</sup> Ils s'appliquent à tous les lieux de formation.

<sup>5</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1<sup>er</sup> nov. 2017, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2018 (RO 2017 6569).

**Art. 4**            Compétences professionnelles

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

- a. artisanat et technologie;
- b. création;
- c. économie d'entreprise;
- d. 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. approche et action interdisciplinaires axées sur les processus;
- c. stratégies d'information et de communication;
- d. stratégies d'apprentissage;
- e. techniques de créativité;
- f. techniques de présentation.

**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;
- h. prise en compte des aspects liés à la santé.

### Section 3

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

##### Art. 7<sup>6</sup>

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> En dérogation à l'art. 4, al. 1, OLT 5 et conformément aux prescriptions de l'art. 4, al. 4, 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.

<sup>5</sup> 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.

### Section 4

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

##### Art. 8           Parts assumées par les différents lieux de formation

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> L'enseignement obligatoire dispensé à l'école professionnelle comprend 1080 périodes d'enseignement. Parmi celles-ci, 120 périodes sont consacrées à l'enseignement du sport.

<sup>3</sup> Les cours interentreprises comprennent au total 8 jours de cours au minimum et 12 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.

<sup>6</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1<sup>er</sup> nov. 2017, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2018 (RO 2017 6569).

**Art. 9** Langue d'enseignement

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

<sup>2</sup> L'enseignement bilingue est recommandé dans la langue nationale du lieu d'implantation de l'école et dans une autre langue nationale ou l'anglais.

<sup>3</sup> Les cantons peuvent admettre d'autres langues d'enseignement.

**Section 5 Plan de formation et culture générale**

**Art. 10** Plan de formation

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.<sup>7</sup>

<sup>3</sup> 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.<sup>8</sup>

<sup>4</sup> ...<sup>9</sup>

<sup>7</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1<sup>er</sup> nov. 2017, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2018 (RO 2017 6569).

<sup>8</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1<sup>er</sup> nov. 2017, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2018 (RO 2017 6569).

<sup>9</sup> Abrogé par le ch. I de l'O du SEFRI du 1<sup>er</sup> nov. 2017, avec effet au 1<sup>er</sup> janv. 2018 (RO 2017 6569).

**Art. 11** Culture générale

L'enseignement de la culture générale est régi par l'ordonnance du SEFRI du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale<sup>10</sup>.

**Section 6****Exigences posées aux prestataires de la formation initiale en entreprise****Art. 12** Exigences posées aux formateurs<sup>11</sup>

Les personnes ci-après remplissent les exigences posées aux formateurs:<sup>12</sup>

- a. les boulangers-pâtisseries-confiseurs CFC justifiant d'au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation;
- b. les boulangers-pâtisseries qualifiés justifiant d'au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la formation;
- c. les pâtisseries-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.

**Art. 13** Nombre maximal de personnes en formation

<sup>1</sup> Les entreprises qui disposent d'un formateur occupé à 100 % ou de deux formateurs occupés chacun au moins à 60 % peuvent former une personne.<sup>13</sup>

<sup>2</sup> 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 %.<sup>14</sup>

<sup>3</sup> Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité ou d'une qualification équivalente dans le domaine de la personne en formation.<sup>15</sup>

<sup>4</sup> 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.<sup>16</sup>

<sup>10</sup> RS 412.101.241

<sup>11</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1<sup>er</sup> nov. 2017, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2018 (RO 2017 6569).

<sup>12</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1<sup>er</sup> nov. 2017, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2018 (RO 2017 6569).

<sup>13</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1<sup>er</sup> nov. 2017, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2018 (RO 2017 6569).

<sup>14</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1<sup>er</sup> nov. 2017, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2018 (RO 2017 6569).

<sup>15</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1<sup>er</sup> nov. 2017, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2018 (RO 2017 6569).

<sup>16</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1<sup>er</sup> nov. 2017, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2018 (RO 2017 6569).

<sup>5</sup> 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 prestations<sup>17</sup>**

#### **Art. 14<sup>18</sup>** Dossier de formation

<sup>1</sup> 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.

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

#### **Art. 14a<sup>19</sup>** Rapport de formation

<sup>1</sup> 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 prestations fournies à l'école professionnelle et dans les cours interentreprises. Il discute du rapport de formation avec la personne en formation.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> 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.

<sup>17</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1<sup>er</sup> nov. 2017, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2018 (RO 2017 6569).

<sup>18</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1<sup>er</sup> nov. 2017, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2018 (RO 2017 6569).

<sup>19</sup> Introduit par le ch. I de l'O du SEFRI du 1<sup>er</sup> nov. 2017, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2018 (RO 2017 6569).

**Art. 15** Dossier des prestations fournies dans la formation scolaire et dans la formation initiale en école<sup>20</sup>

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.<sup>21</sup> a effectué 3 ans au minimum de cette expérience dans le domaine d'activité des boulangers-pâtisseries-confiseurs CFC, et
  - 3.<sup>22</sup> 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.

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

<sup>1</sup> 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 12 à 16 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;

<sup>20</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1<sup>er</sup> nov. 2017, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2018 (RO 2017 6569).

<sup>21</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1<sup>er</sup> nov. 2017, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2018 (RO 2017 6569).

<sup>22</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1<sup>er</sup> nov. 2017, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2018 (RO 2017 6569).



- b.<sup>23</sup> connaissances professionnelles d'une durée de 4 h 30; ce domaine de qualification est évalué vers la fin de la formation professionnelle initiale; la personne en formation subit des examens écrit et oral; l'examen oral dure une demi-heure;
- c. culture générale. Ce domaine de qualification est régi par l'ordonnance du SEFRI du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale<sup>24</sup>.

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

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

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> La note d'expérience correspond à la moyenne, arrondie à une note entière ou à une demi-note, des 6 notes de l'enseignement des connaissances professionnelles figurant dans les bulletins semestriels.<sup>25</sup>

<sup>4</sup> 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 %;
- d. note d'expérience: 10 %.

#### **Art. 20** Répétitions

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Pour les personnes qui répètent l'examen final et qui ne fréquentent plus l'école professionnelle, l'ancienne note est prise en compte. Pour les personnes qui suivent à nouveau l'enseignement des connaissances professionnelles pendant 2 semestres

<sup>23</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1<sup>er</sup> nov. 2017, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2018 (RO 2017 6569).

<sup>24</sup> RS 412.101.241

<sup>25</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1<sup>er</sup> nov. 2017, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2018 (RO 2017 6569).

au minimum, seules les nouvelles notes sont prises en compte pour le calcul de la note d'expérience.

### **Art. 21** Cas particulier

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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**

<sup>1</sup> La personne qui a réussi une procédure de qualification reçoit le certificat fédéral de capacité (CFC).

<sup>2</sup> Le CFC autorise ses titulaires à porter le titre légalement protégé de «boulangère-pâtissière-confiseuse CFC»/«boulangier-pâtissier-confiseur CFC».<sup>26</sup>

<sup>3</sup> Si le CFC a été obtenu 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;
- c. l'orientation choisie.

## **Section 10**

### **Commission suisse pour le développement de la profession et la qualité de la formation des professions de production de la boulangerie-pâtisserie-confiserie<sup>27</sup>**

### **Art. 23**

<sup>1</sup> 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:

<sup>26</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1<sup>er</sup> nov. 2017, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2018 (RO 2017 6569).

<sup>27</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1<sup>er</sup> nov. 2017, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2018 (RO 2017 6569).

- a. six à huit représentants de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS);
- b. un représentant de l'Ecole 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.<sup>28</sup>

<sup>2</sup> Les régions linguistiques sont représentées équitablement.

<sup>3</sup> La commission s'auto-constitue.

<sup>4</sup> 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 dispositions d'exécution relatives aux procédures de qualification avec examen final.<sup>29</sup>

<sup>28</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1<sup>er</sup> nov. 2017, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2018 (RO 2017 6569).

<sup>29</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du SEFRI du 1<sup>er</sup> nov. 2017, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2018 (RO 2017 6569).

## Section 11 Dispositions finales

### Art. 24 Abrogation du droit en vigueur

<sup>1</sup> Sont abrogés:

- a. le règlement du 20 août 1997 concernant l'apprentissage et l'examen de fin d'apprentissage de boulanger-pâtissier qualifié<sup>30</sup>;
- b. le programme d'enseignement professionnel du 20 août 1997 pour les boulangers-pâtisseries qualifiés<sup>31</sup>;
- c. le règlement du 5 février 2001 concernant l'apprentissage et l'examen de fin d'apprentissage de pâtissier-confiseur qualifié<sup>32</sup>;
- d. le programme d'enseignement professionnel du 5 février 2001 pour les pâtisseries-confiseurs qualifiés<sup>33</sup>.

<sup>2</sup> L'approbation du règlement du 24 novembre 1988 sur l'organisation de cours d'introduction destinés aux apprentis boulangers et boulangers-pâtisseries est révoquée.

<sup>3</sup> L'approbation du règlement du 19 mai 2003 concernant les cours d'introduction pour pâtissier-confiseur/pâtissière-confiseuse est révoquée.

### Art. 25 Dispositions transitoires

<sup>1</sup> Les personnes qui ont commencé leur formation de boulanger-pâtissier ou de pâtissier-confiseur avant le 1<sup>er</sup> janvier 2011 l'achèvent selon l'ancien droit.

<sup>2</sup> Si elles en font la demande, les personnes qui répètent jusqu'au 31 décembre 2015 l'examen de fin d'apprentissage de boulanger-pâtissier ou de pâtissier-confiseur verront leurs prestations appréciées selon l'ancien droit.

### Art. 25a<sup>34</sup> Dispositions transitoires concernant la modification du 1<sup>er</sup> novembre 2017

<sup>1</sup> Les personnes qui ont commencé leur formation de boulanger-pâtissier-confiseur avant l'entrée en vigueur de la modification du 1<sup>er</sup> novembre 2017 l'achèvent selon l'ancien droit, mais au plus tard le 31 décembre 2022.

<sup>2</sup> Les candidats qui répètent la procédure de qualification avec examen final de boulanger-pâtissier-confiseur jusqu'au 31 décembre 2022 verront leurs prestations appréciées selon l'ancien droit. Sur demande écrite, ils seront évalués selon le nouveau droit.

<sup>30</sup> FF 1997 IV 1145

<sup>31</sup> FF 1997 IV 1145

<sup>32</sup> FF 2001 1402

<sup>33</sup> FF 2001 1402

<sup>34</sup> Introduit par le ch. I de l'O du SEFRI du 1<sup>er</sup> nov. 2017, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2018 (RO 2017 6569).

<sup>3</sup> Les dispositions de l'art. 18, al. 1, let. b, sont applicables à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2021.

**Art. 26**            Entrée en vigueur

<sup>1</sup> La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2011.

<sup>2</sup> Les dispositions relatives à la procédure de qualification, au certificat et au titre (art. 16 à 22) entrent en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2014.

