Formation professionnelle dans l'artisanat alimentaire

Vous souhaitez apprendre un métier qui vous permet d'exercer une activité manuelle et de fabriquer des produits alimentaires de très haute qualité ? Une formation professionnelle dans le secteur de l'artisanat alimentaire vous offre exactement cela !

Sur cette page

L'artisanat alimentaire : le début des perspectives professionnelles

Les formations les plus recherchées dans l'artisanat alimentaire

Où puis-je suivre ma formation professionnelle ?

Combien vais-je gagner pendant ma formation ?

Quelles conditions dois-je remplir ?

Perspectives après la formation

Une formation dans le secteur de l'artisanat alimentaire vous offre la possibilité de travailler avec des techniques artisanales traditionnelles tout en apprenant des techniques innovantes. Renseignez-vous sur les métiers de ce secteur et trouvez la formation qui vous convient !

L'artisanat alimentaire : le début des perspectives professionnelles

L'artisanat alimentaire regroupe les métiers liés à la fabrication de produits alimentaires de haute qualité. Que vous soyez boulanger ou boulangère, boucher ou bouchère ou brasseur ou brasseuse, ce secteur exige un grand savoir-faire artisanal, une attention particulière à la qualité et beaucoup de soin. Ce travail demande de la précision, mais aussi de la créativité afin de développer de nouvelles recettes et de nouveaux produits.

651 150

personnes travaillaient dans le secteur alimentaire en Allemagne en 2024.

10 305

personnes ont suivi une formation professionnelle dans le secteur (année : 2024).

32 360

entreprises figuraient dans le secteur (année : 2025).

Les formations les plus recherchées dans l’artisanat alimentaire

Les professions suivantes sont particulièrement recherchées (Malheureusement, les liens suivants relatifs aux différents métiers ne sont disponibles qu'en allemand. Nous vous recommandons d'utiliser un logiciel de traduction):

- **Boulanger et boulangère :** fabrication de pain, petits pains, gâteaux et pâtisseries.
- **Boucher ou bouchère :** traitement des viandes pour la fabrication de saucisses et d'autres spécialités.
- **Brasseur ou brasseuse et malteur ou malteuse :** production de bière dans des brasseries traditionnelles et modernes.

Généralement, la formation professionnelle dure entre 2 et 3 ans.

Vidéo : la formation professionnelle dans l'artisanat alimentaire

Où puis-je suivre ma formation professionnelle ?

La formation professionnelle dans le secteur de l'artisanat alimentaire s'effectue dans le cadre d'un **système dual** : cela signifie que vous acquérez une expérience pratique dans une entreprise tout en suivant des cours dans une école professionnelle. Les employeurs sont généralement :

- les boulangeries et pâtisseries
- les boucheries
- les brasseries
- les entreprises de production alimentaire

Combien vais-je gagner pendant ma formation ?

En Allemagne, vous percevez une rémunération mensuelle versée par votre entreprise de formation pendant votre formation professionnelle. Le montant de cette rémunération dépend du métier que vous avez choisi, de la région, de l'entreprise concernée et de l'année de formation.

Vous trouverez des informations sur le montant de la rémunération de formation pour **le secteur de l'artisanat alimentaire s**ur le site **BERUFENET de l'Agence fédérale pour l'emploi (BA)**. Indiquez ici le métier pour lequel vous suivez une formation, puis consultez la fiche descriptive correspondante.

Voici ce que vous devez également savoir concernant la rémunération de formation :

- Vous devez payer des **cotisations sociales** sur votre rémunération brute, par exemple pour l'assurance maladie, l'assurance retraite et l'assurance chômage. Ces cotisations sont automatiquement prélevées avant que le revenu net ne soit versé sur votre compte bancaire.
- En général, vous n'avez pas à payer d'impôt sur le revenu pendant votre formation, car votre revenu est probablement inférieur au **seuil d'imposition**.

Quelles conditions dois-je remplir ?

Pour une formation professionnelle dans l'artisanat alimentaire, vous avez généralement besoin d'un diplôme de fin d'études secondaires. Vous trouverez plus de détails sur les conditions générales d'une formation professionnelle **ici**.

Les aspects suivants sont également très importants :

- **de bonnes connaissances en allemand**, car vous serez en contact avec des client(e)s et devrez apprendre des termes techniques, ainsi que pour l'école professionnelle.
- **de l'habileté manuelle** pour fabriquer les produits avec précision.
- **du soin et de l'hygiène**, car vous travaillerez avec des produits alimentaires.
- **une bonne condition physique**, car dans ce secteur, il faut souvent commencer très tôt le matin et travailler avec des ingrédients lourds.

La connaissance de langues étrangères est un avantage, par exemple pour la communication avec des hôtes internationaux.

Vous avez déjà fait une formation dans un autre métier ou vous avez déjà travaillé ou étudié ? Pas de problème ! Vous pouvez tout à fait suivre une formation professionnelle en plus. Si vos expériences précédentes sont en rapport avec la formation, cela peut même être un avantage. Il n'est pas nécessaire de faire reconnaître vos qualifications précédentes.

Perspectives après la formation

Après la formation, vous avez de bonnes chances de trouver un emploi permanent. De nombreuses entreprises ont un besoin urgent de travailleurs et travailleuses qualifié(e)s et sont prêtes à vous embaucher. Il existe également des possibilités de **formation continue**, par exemple pour devenir maître artisan dans la **boulangerie** ou dans **la brasserie et la malterie** . Vous pouvez également vous spécialiser dans certains domaines tels que l'hygiène alimentaire ou acquérir, par exemple en tant que boucher ou bouchère, la qualification supplémentaire « assistant(e) européen(ne) » dans le domaine du droit européen des marchandises et de l'économie. Selon le métier, il existe différentes possibilités. Vous pouvez également faire des études ou vous mettre à votre compte après votre formation.

Pour en savoir plus sur les possibilités générales après une formation, consultez la rubrique « **Perspectives après la formation** ». Vous pouvez vous renseigner sur les possibilités spécifiques par métier sur **BERUFENET**.

Salaire après la formation

Votre salaire après la formation dépend de différents facteurs, tels que la région, l'entreprise et votre expérience. Avec de l'expérience professionnelle et des formations continues, les salaires peuvent augmenter considérablement, en particulier en tant que maître artisan ou dans des postes de direction. Renseignez-vous également en ligne sur les salaires : **l'aperçu des rémunérations** de l'Agence fédérale pour l'emploi est un bon outil pour cela. Ou consultez des sites web privés consacrés à l'emploi et aux salaires.

Brut ou net ? Ce qu'il faut savoir

Les salaires sont indiqués en brut. Cela signifie qu'il faut encore déduire les impôts et les cotisations de sécurité sociale avant d'obtenir votre salaire net. Pour en savoir plus, consultez la rubrique « **Salaire, impôts et sécurité sociale** ».

Imprimer la page

URL: https://www.make-it-in-germany.com/fr/etudes-formations/formation-en-allemagne/metiers-tres-demandes/artisanat-alimentaire
Date: 2026-07-21 10:39:14 GMT