

BOULANGER(ÈRE)



Secteur :

► **Cafétérias**



Insertion professionnelle :



Affinité :

Créer, inventer
Le travail manuel



Perspectives d'évolution :



Niveau d'étude conseillé :

CAP/BEP

Une bonne baguette croustillante, l'odeur du croissant sortant du four ou encore le moelleux de la brioche, sans les savoir-faire du boulanger tous ces pains et toutes ces viennoiseries n'existeraient pas !

Il est chargé de **réaliser toutes les étapes de fabrication** : **assemblage** des ingrédients, **pétrissage**, **fermentation** et **cuisson**. Chacun des produits demande des techniques et des outils différents pour leurs confections.

Les journées du boulanger commencent tôt (environ 4h) afin de ravir les papilles dès le petit-déjeuner !

Les missions



- ✓ Gestion et approvisionnement des stocks alimentaires
- ✓ Fabrication et façonnage des différentes pâtes
- ✓ Confectionner des viennoiseries (découpe, garnitures, etc.)
- ✓ Décoration et mise en valeur du produit fini

Le lieu de travail



- ✓ Structures privées (en entreprises par exemple)
- ✓ Structures publiques (organisme publiques, écoles, etc.)

Les qualités requises



- ✓ Curiosité
- ✓ Créativité
- ✓ Rigueur
- ✓ Organisation

Les formations possibles



- ✓ [CAP Boulanger](#)

CAP (ou équivalent) + 1 an :

- ✓ [Mention Complémentaire Boulangerie spécialisée](#)
- ✓ [Mention Complémentaire Pâtisserie boulangère](#)

Niveau bac :

- ✓ Bac pro Boulanger-pâtissier
- ✓ [BP Boulanger](#)

Bonne nouvelle, ce métier est accessible sans expérience !

Les possibilités d'évolution



- ✓ Employé(e) Responsable
- ✓ Responsable de point de vente

Comment accéder à ce métier ?

Se former en alternance



Se faire accompagner pour y accéder

