

BOULANGER - BOULANGERE

Le métier de **boulangier** s'inscrit dans une tradition ancestrale. Baguette, pains spéciaux (céréales, seigle, son, complet...), viennoiseries, pâtisseries mais aussi tartes salées, salades, pizzas... si l'éventail des produits est aujourd'hui plus large, le goût et la passion restent au cœur de ce métier demeuré pour une grande part artisanale.



ACTIVITES

À l'œuvre dès avant l'aube, le **boulangier** prépare sa pâte à partir des matières premières soigneusement sélectionnées (farine, levure, eau...), la découpe et la met en forme, surveille la fermentation, enfourne les pièces, les défourne après un temps de cuisson précis et les installe en vitrine.

LES FORMATIONS

Nos diplômes sont disponibles en alternance : aux jeunes de 15 à 29 ans dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ; à tout public dans le cadre d'un contrat de professionnalisation ou d'un projet de reconversion.

De plus des passerelles entre les diplômes sont possibles dans la filière boulangerie – Pâtisserie.

Niveaux	Diplôme	Matières	Durée
3	CAP Boulangier	<u>Domaine général</u> : Français - Histoire Géographie - Mathématiques - Sciences - Education Physique et Sportive <u>Domaine professionnel</u> : Pratique professionnelle - Technologie -- Sciences appliquées à l'alimentation - Gestion appliquée - Prévention Santé Environnement	2 ans en alternance - 840 heures 1 an en formation hors apprentissage - 700 heures
3	MC Boulangerie spécialisée	<u>Domaine professionnel</u> : Pratique professionnelle - Technologie - Sciences appliquées à l'alimentation - Gestion appliquée	1 an en alternance - 416 heures
3	MC Pâtisserie boulangère	<u>Domaine professionnel</u> : Pratique professionnelle - Technologie - Sciences appliquées à l'alimentation - Gestion appliquée	1 an en alternance - 416 heures
4	BP Boulangier	<u>Domaine général</u> : Expression et connaissance du monde - Anglais <u>Domaine professionnel</u> : Pratique professionnelle - Technologie - Sciences appliquées à l'alimentation - Environnement Economique et Juridique et Gestion de l'entreprise	2 ans en alternance - 840 heures

QUALITES :

- Sensibilité gustative
- Créativité
- Rigueur
- Bonne connaissance des matières premières
- Dextérité manuelle
- Travail en équipe

COMPETENCES :

La modernisation des outils (pétrin, chambre à fermentation, four) facilite aujourd'hui la tâche du **boulangier**, mais sa connaissance des matières premières, leur dosage exact, sa maîtrise des procédures de fabrication relèvent d'un savoir-faire exigeant qui se renouvelle constamment

Le **boulangier** est aussi un commerçant qui sait accueillir la clientèle, répondre à ses attentes, lui proposer de nouveaux produits et ainsi la fidéliser.

Ce professionnel est également un gestionnaire, il planifie les achats et les commandes.

CONDITIONS DE TRAVAIL :

Le **boulangier**, selon la taille de l'entreprise exerce son métier seul ou en équipe dans un fournil où il est exposé à la chaleur. Il est debout en permanence. Il doit respecter des règles d'hygiène strictes pour la fabrication des produits et l'entretien du matériel et des locaux. Il peut être à amener à travailler la nuit, le dimanche et les jours fériés.

PERSPECTIVES :

Boulangerie artisanale ou industrielle, grande surface, minotier, fabricant de matériel de boulangerie... les débouchés sont nombreux et variés dans ce secteur qui, par ailleurs, recrute largement.