

BOULANGER



GUILLAUME, boulanger

« Je fais du pain pour le bonheur des gens au quotidien... Je suis l'ensemble du processus de fabrication : de la confection de la pâte à la cuisson. Justement, la cuisson est mon étape préférée, on voit gonfler la pâte travaillée et les bonnes odeurs s'échappent du four. Quand les clients apprécient les produits, on a beaucoup de plaisir à être reconnu. Je ne pourrais pas me passer de mon métier, c'est une vraie passion ! »



▶ ACTIVITÉS

Baguettes tradition, ficelles, boules au levain... le boulanger donne couramment le choix entre différents pains. Forme, poids, farine et ingrédients permettent de proposer une grande diversité dans les magasins, à laquelle s'ajoutent également les viennoiseries. Pour le pain, tout commence par la préparation de la pâte constituée de farine, d'eau, de levure et de sel. Une fois pétrie, la pâte est placée dans une chambre de fermentation. Vient ensuite l'étape du façonnage des « pâtons » (pains, baguettes, flûtes et boules) avant l'enfournage et la cuisson. En plus du pain et des viennoiseries, le boulanger propose aussi des pâtisseries et des produits salés.

AVEC UNE MOYENNE DE 340 VISITES PAR JOUR, LES BOULANGERIES SONT LES COMMERCE ALIMENTAIRES LES PLUS FRÉQUENTÉS PAR LES FRANÇAIS.

▶ OÙ ET COMMENT ?

Dans le fournil, pétrin mécanique, chambre de fermentation électronique et four à commande automatique ont souvent remplacé les machines manuelles. Les nouvelles techniques facilitent le travail et permettent de réaliser plusieurs fournées par jour afin de répondre aux besoins des clients tout au long de la journée. Les farines se diversifient également pour répondre à l'évolution des goûts de la clientèle.

▶ PROFIL

Impossible d'exercer ce métier sans posséder une sensibilité culinaire et avoir envie de partager son savoir-faire avec ses clients. Pour fabriquer un pain de qualité, le boulanger doit être habile de ses mains et respectueux des recettes mais aussi avoir un sens scrupuleux de l'hygiène. Il doit aussi savoir innover et proposer de nouveaux produits.

▶ CARRIÈRES

Le boulanger exerce traditionnellement dans un commerce de proximité. La profession offre d'importantes opportunités d'emplois. Après quelques années d'expérience et des compétences en gestion et comptabilité, il est possible de reprendre une entreprise ou d'ouvrir sa propre boulangerie, ou se diversifier en suivant des formations en pâtisserie.

▶ QUELLES FORMATIONS ?

- **Niveau CAP/BEP**
CAP boulanger
MC boulangerie spécialisée
- **Niveau BAC**
BP boulanger

CONTACT

Bourse de l'Alternance

05 46 50 02 28

b.alternance@cm-larochelle.fr

www.cfa17.fr

Nos diplômes sont accessibles en contrat d'apprentissage, en contrat de professionnalisation, ainsi que dans le cadre de projets de reconversion, évolution ou insertion professionnelle pour les professionnels déjà en activité.

► CAP boulanger

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences
- Gestion appliquée
- Prévention santé environnement
- Français – Histoire-géographie
- Mathématiques – Sciences-physiques
- Éducation physique et sportive
- Anglais



► MC boulangerie spécialisée

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Connaissance de l'entreprise
- Sciences appliquées
- Anglais
- Communication



► BP boulanger

- Pratique
- Technologie
- Sciences appliquées
- Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise
- Français / Histoire-géographie
- Anglais



MAJ : janvier 2020