

Boulangier



<< Dans ma formation j'ai mis la main à la pâte ...

J'aime me lever tôt, pouvoir bouger et travailler dans l'odeur du pain chaud. Au lycée, je me suis fait de bons copains. >>

Le métier :

Le boulanger fabrique différentes variétés de pains, mais également de la pâtisserie et des viennoiseries. Levé de bonne heure, il procède à plusieurs fournées successives suivant la taille et l'importance du magasin. Les équipements modernes destinés à la fabrication du pain sont de plus en plus performants et réduisent la pénibilité du travail.

Les aptitudes requises

- **Habilité manuelle**
- **Créativité et talent esthétique**
- **Sens de l'organisation**
- **Capacité d'initiative**
- **Bonne santé**
- **Excellente hygiène**
- **Goût du contact avec la clientèle**

La poursuite d'études

- **Mention Complémentaire Boulangerie spécialisée**
- **Mention Complémentaire Traiteur**
- **Brevet Professionnel (BP) Boulangerie**
- **Certificat d'Aptitude Professionnelle Alimentaire en 1 an**
- **Brevet de Maîtrise**

Les débouchés

- **Secteur artisanal : responsable de production, artisan chef d'équipe**
- **Secteur industriel : opérateur sur chaîne, responsable d'une ligne automatisée, responsable de développement, responsable qualité**
- **Grande distribution : Ouvrier boulanger, responsable de poste, adjoint au chef de rayon, chef de rayon, chef de secteur.**

