

Boulangier

• FICHE MÉTIER :

Codes NAF associés : 10.71C - Boulangerie et boulangerie-pâtisserie.

Le boulangier est un artisan qui prépare et cuit le pain, les viennoiseries et d'autres produits de boulangerie. Il s'agit d'un métier exigeant qui requiert des connaissances techniques, une grande régularité et une passion pour le fait maison et l'excellence artisanale.



Activités principales

✶ **Fabrication :**

- Préparer, pétrir et façonner les pâtes.
- Conduire la fermentation et la cuisson des produits.
- Réaliser des finitions et décorations.
- Être attentif à la qualité des matières premières et des produits finis.

✶ **Organisation :**

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.
- Planifier les étapes de production.
- Utiliser des outils numériques pour la gestion des stocks et la traçabilité.

✶ **Entretien :**

- Nettoyer et désinfecter le poste de travail, les locaux et équipements.
- Trier et évacuer les déchets selon les normes.

✶ **Communication et vente :**

- Collaborer avec l'équipe de vente pour renseigner sur les produits.
- Participer à la mise en valeur en magasin et en vitrine.

Qualités requises

- Capacité manuelle et précision.
- Sens de l'organisation et rigueur.
- Créativité.
- Travail en équipe et bonne communication.

Conditions de travail

- L'équipement moderne facilite aujourd'hui le travail et l'aménagement des horaires.
- Activité dans un laboratoire ou atelier proche d'un point de vente.
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité.



Codes NAF associés : 10.71C - Boulangerie et boulangerie-pâtisserie.

Formations recommandées

Niveau 3 (CAP) :

- CAP Boulanger.
- Certificat de Spécialisation (MC) Boulangerie spécialisée ou Pâtisserie boulangère.

Niveau 4 (BP) :

- Brevet Professionnel (BP) Boulanger.
- Bac Pro Boulanger-Pâtissier.

Niveau 5 :

- Brevet de Maîtrise (BM) Boulanger.
- Meilleur Ouvrier de France (MOF)



Évolutions possibles

Le métier de boulanger offre de nombreuses perspectives :

- Artisan boulanger indépendant.
- Spécialisation dans la viennoiserie, pâtisserie ou la restauration boulangère.
- À l'international...

Compétences mobilisées :

- Boulangerie et viennoiserie.
- Hygiène et sécurité alimentaire.
- Gestion des stocks et qualité.
- Démarche RSE

Scannez ci-dessous pour découvrir le portrait de ce métier !

