



[fiche métier]

Boulangier(ère)

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

Résumé du métier

Le boulanger est un artisan qui prépare et cuit le pain, les viennoiseries et parfois 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.
- Contrôler 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 & 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 pour développer de nouvelles recettes.
- 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.

[fiche métier]

Boulang(er)ère

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.

Niveau VI

Licence professionnelle

Niveau V

MOF (Concours un
meilleur ouvrier de France)

BM (Brevet de maîtrise)

Niveau IV

Bac professionnel

BP (Brevet professionnel)

BTM (Brevet technique
des métiers)

Niveau III

CAP (Certificat d'aptitude
professionnel)

CTM (Certificat technique
des métiers)

MC (Mention
Complémentaire)

Diplômes de l'Éducation Nationale

Certifications
CMA FRANCE

Évolutions possibles :

Le métier de boulanger offre des perspectives :

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

Compétences mobilisées :

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

Scannez pour
découvrir le portrait
de ce métier !

