

BOULANGER BOULANGÈRE

UN SAVOIR-FAIRE TRÈS RECHERCHÉ
DANS L'ARTISANAT ET DANS L'INDUSTRIE



SON MÉTIER

Le boulanger ou la boulangère fabrique son pain dès l'aube en commençant par la préparation de la pâte constituée de farine, d'eau, de levure et de sel. Après le pétrissage de la pâte, celle-ci est placée dans une chambre de fermentation électronique, ce qui lui permet de lever. Ensuite « des pâtons » (pains, baguettes, flûtes et boules) sont façonnés et placés dans un four en surveillant la cuisson. Enfin le pain est défourné, on le laisse reposer puis il est transporté au magasin pour la vente ou livré directement aux restaurants ou autres clients. En plus du pain et des viennoiseries, le boulanger ou la boulangère propose parfois des produits dits « traiteur » (bouchées, pains surprises, canapés...) et des produits salés (quiches, pizzas...). Travailler à son compte nécessite de connaître les techniques de gestion.

OÙ ET COMMENT ?

Ce métier ne s'exerce pas toujours en tant qu'artisan. Les entreprises industrielles et fournisseurs des grandes surfaces embauchent également ces professionnels qui interviennent alors en laboratoire ou directement sur les lignes de production.

Ce travail est à la fois manuel et mécanisé (pétrin mécanique, chambre de fermentation électronique...) et doit respecter des règles d'hygiène très strictes.

Source Onisep - Décembre 2019

SES QUALITÉS

Impossible d'exercer ce métier sans motivation ni sensibilité culinaire. Il exige habileté manuelle, rigueur et respect des recettes et des temps de pétrissage, de fermentation et de cuisson. Sur le plan physique, une bonne résistance à la fatigue est nécessaire, car les journées commencent très tôt le matin. Sans oublier des talents de vente lorsque l'on passe côté commerce.

DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION

En raison des horaires contraignants, les jeunes hésitent à s'engager dans la profession. On recherche donc des boulanger et boulangères. Des offres d'emploi existent aussi à l'étranger.

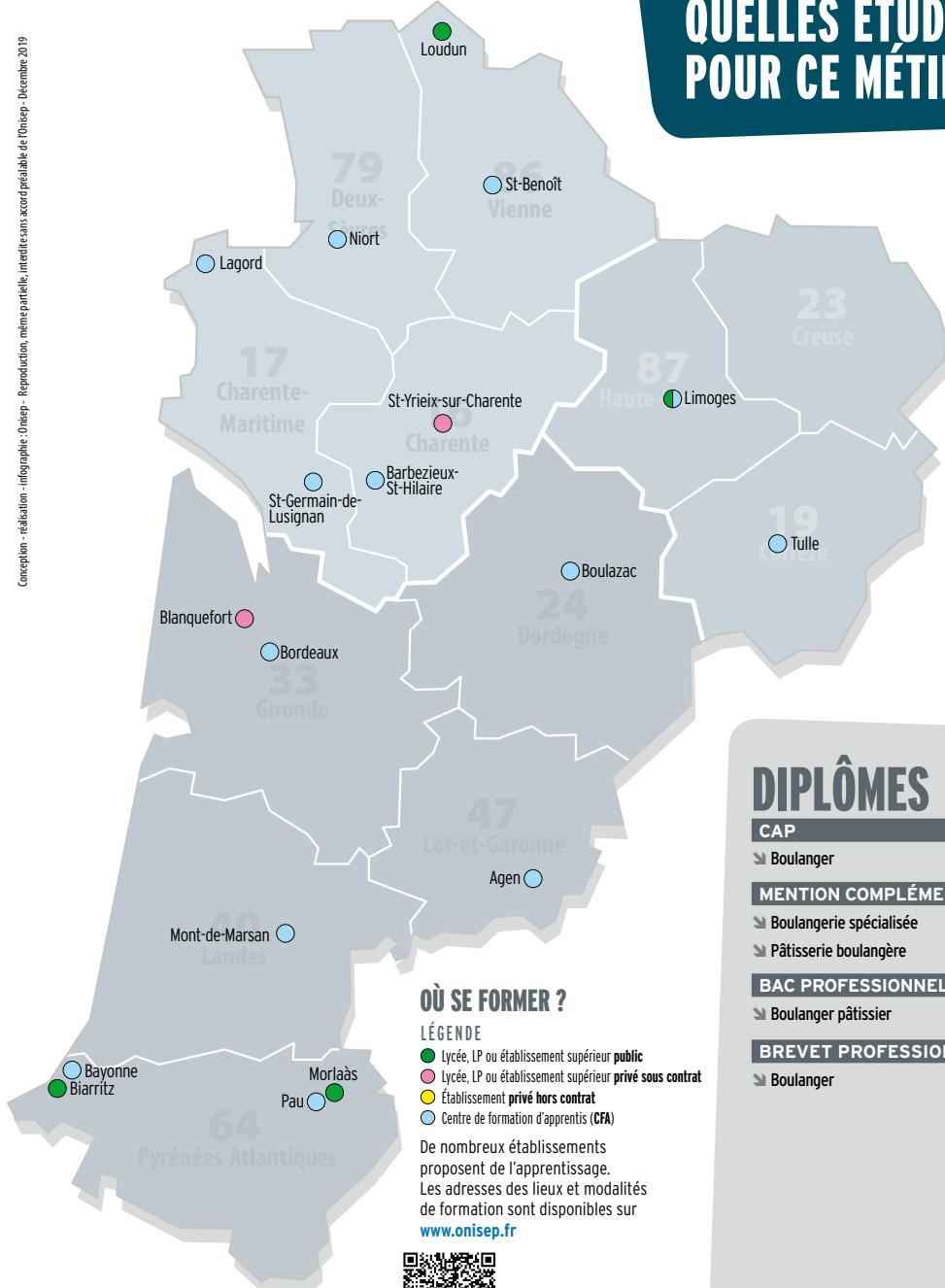
Le secteur offre des évolutions de carrière importantes : accès aux fonctions de chef ou cheffe d'équipe ou de responsable de fabrication, gérance d'un magasin ou installation à son compte.

Salaire de début : 1 521 € brut par mois.

Fabien
Boulanger

« On peut pas dire que c'est toujours pareil, car c'est une matière vivante. Le pain, ça vit, ça pousse, il faut faire attention aux températures, il faut faire attention au temps qu'il fait à l'extérieur. Ce qui me plaît, c'est que je sais que le pain sera vendu pour des gens qui seront heureux de le manger. C'est une réelle remise en question, il faut tous les jours faire le plus beau pain possible, et tous les jours on peut faire mieux que la veille. »

QUELLES ÉTUDES POUR CE MÉTIER ?



OÙ SE FORMER ?

LÉGENDE

- Lycée, LP ou établissement supérieur public
- Lycée, LP ou établissement supérieur privé sous contrat
- Établissement privé hors contrat
- Centre de formation d'apprentis (CFA)

De nombreux établissements proposent de l'apprentissage. Les adresses des lieux et modalités de formation sont disponibles sur www.onisep.fr



Retrouvez toutes nos fiches sur www.onisep.fr/bordeaux rubrique « Olympiades des Métiers »

DIPLÔMES

CAP

- ↳ Boulanger

MENTION COMPLÉMENTAIRE

- ↳ Boulangerie spécialisée
- ↳ Pâtisserie boulangère

BAC PROFESSIONNEL

- ↳ Boulanger pâtissier

BREVET PROFESSIONNEL

- ↳ Boulanger

