

BOULANGER(ÈRE)

METIERS DE BOUCHE

Le boulanger fabrique et vend une grande variété de pains et de viennoiseries. Pour fabriquer du pain, le boulanger suit plusieurs étapes : pétrissage de la pâte, fermentation, façonnage des « pâtons », enfournement et cuisson. Chacune d'entre elles requiert attention et savoir-faire. Tout l'art du boulanger réside donc dans la connaissance des matières premières, du matériel, et dans la maîtrise de la fermentation. Il ne vend pas que du pain, car il propose également des viennoiseries (croissants, brioches...), des sandwiches, ou encore des produits salés (salades, quiches, pizzas...)

Grâce au progrès technique et à la modernisation des outils (pétrin, chambre à fermentation, four), le nombre d'heures passées devant le fournil a diminué. Le métier nécessite malgré tout d'être en bonne forme physique.

Il peut exercer comme salarié en boulangerie artisanale, mais aussi en boulangerie semi-industrielle, ou encore en supermarché. Pour s'installer à son compte comme artisan, des compétences en gestion sont nécessaires. Les débouchés dans ce métier sont assurés !

SES COMPÉTENCES ET QUALITÉS :

Pour exercer son métier, le boulanger doit donc bien connaître les matières premières qu'il utilise (qualités et propriétés des farines, des levures, des additifs...). Il doit également faire preuve :

- ✓ De curiosité et d'inventivité, afin de s'adapter aux attentes de sa clientèle et diversifier ses produits.
- ✓ De rigueur, en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité (nettoyage des outils et de l'environnement de travail).
- ✓ D'une bonne condition physique, pour endurer les horaires (travail avant l'aube, journées longues) et les conditions de travail (activité intense, chaleur).

SE FORMER AU CFA :

Le CFA propose des formations initiales par apprentissage et formation continue pour se former au métier de boulanger :

- ✓ CAP Boulanger
- ✓ MC Boulangerie Spécialisée
- ✓ BP Boulangerie
- ✓ BM Boulangerie

Pôle des métiers



Chambres de Métiers et de l'Artisanat
Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat
Lorraine

Photographies : M. Barnas - Maquette : C. Stefani