



Production-Fabrication

# BOULANGER·ÈRE



LES MÉTIERS DE  
L'ALIMENTATION  
C'EST + DE 100 000  
RECRUTEMENTS/AN

Des métiers pour tous, utiles à tous



**ALIMÉTIERS**.com

# BOULANGER·ÈRE



## AUTRES INTITULÉS :

- Aide-boulangier
- Boulangier industriel
- Boulangier-pâtissier
- Boulangier-viennoisier
- Boulangier en pains spéciaux
- Chef boulangier
- Ouvrier boulangier
- etc...

## LES FORMATIONS :

### Après la 3<sup>e</sup>

- CAP Boulangier
- MC Boulangerie spécialisée
- MC Pâtisserie boulangère
- Bac pro Boulangier-pâtissier
- BP Boulangier

*Le CAP boulangier se prépare en 2 ans, la plupart du temps en apprentissage. Il faut compter 3 ans pour le Bac pro Boulangier-pâtissier. Ces diplômes peuvent être complétés par une Mention Complémentaire (MC) boulangerie spécialisée ou pâtisserie boulangère (1 an), ou par le Brevet Professionnel (BP) boulangier (2 ans) à condition d'avoir acquis au préalable 2 ans d'expérience professionnelle au minimum.*

**Le boulangier peut exercer son métier, à son compte ou comme salarié, mais aussi en boulangerie semi-industrielle ou encore en grande surface.**

Quelle que soit la structure, le boulangier produit des pains courants (baguettes...), spéciaux (complet, au son, au seigle...), ou des viennoiseries (croissants, brioches...). Il sélectionne les matières premières (farine, levure, eau...) qui composent la pâte. Manuellement ou à l'aide de machines, cette pâte est pétrie, découpée et mise en forme. Il surveille la fermentation. Puis les pièces sont enfournées et défournées après un temps de cuisson précis. Toutes ces activités se font dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Enfin, en boulangerie, les produits finis sont installés en vitrine, et, dans l'industrie, ils sont conditionnés avant d'être livrés.

Le boulangier industriel doit, en particulier, bien maîtriser les techniques de congélation du pain cru ou précuit.

En commerce (détail ou GMS\*), il peut aussi proposer à sa clientèle des pâtisseries courantes, des produits salés tels que les quiches et les pizzas, ou des sandwiches. Il doit veiller aux tendances et savoir organiser son travail. Installé à son compte, il gère sa comptabilité et négocie avec ses fournisseurs.

La boulangerie artisanale est le commerce de proximité préféré des Français.

\* Grande et Moyenne Surface.

## + LES PLUS

- 5 000 emplois sont créés chaque année dans les boulangeries artisanales, les grandes surfaces et les boulangeries industrielles.
- En boulangerie artisanale, les opportunités sont nombreuses notamment grâce à l'augmentation des départs en retraite et une pénurie de main d'œuvre qualifiée.
- C'est un métier passionnant et créatif pour lequel l'expertise française est reconnue. Il offre ainsi des débouchés à l'international : la boulangerie est très prisée dans beaucoup de pays comme le Japon et les États-Unis.



Retrouvez plus d'informations et des offres de recrutements  
sur **ALIMÉTIERS**.com

