

BOULANGER



GUILLAUME, boulanger

« Je fais du pain pour le bonheur des gens au quotidien... Je suis l'ensemble du processus de fabrication : de la confection de la pâte à la cuisson. Justement, la cuisson est mon étape préférée, on voit gonfler la pâte travaillée et les bonnes odeurs s'échappent du four. Quand les clients apprécient les produits, on a beaucoup de plaisir à être reconnu. Je ne pourrais pas me passer de mon métier, c'est une vraie passion ! »



▶ ACTIVITÉS

Baguettes tradition, ficelles, boules au levain... le boulanger donne couramment le choix entre différents pains. Forme, poids, farine et ingrédients permettent de proposer une grande diversité dans les magasins, à laquelle s'ajoutent également les viennoiseries. Pour le pain, tout commence par la préparation de la pâte constituée de farine, d'eau, de levure et de sel. Une fois pétrie, la pâte est placée dans une chambre de fermentation. Vient ensuite l'étape du façonnage des « pâtons » (pains, baguettes, flûtes et boules) avant l'enfournage et la cuisson. En plus du pain et des viennoiseries, le boulanger propose aussi des pâtisseries et des produits salés.

AVEC UNE MOYENNE DE 340 VISITES PAR JOUR, LES BOULANGERIES SONT LES COMMERCES ALIMENTAIRES LES PLUS FRÉQUENTÉS PAR LES FRANÇAIS.

▶ OÙ ET COMMENT ?

Dans le fournil, pétrin mécanique, chambre de fermentation électronique et four à commande automatique ont souvent remplacé les machines manuelles. Les nouvelles techniques facilitent le travail et permettent de réaliser plusieurs fournées par jour afin de répondre aux besoins des clients tout au long de la journée. Les farines se diversifient également pour répondre à l'évolution des goûts de la clientèle.

▶ PROFIL

Impossible d'exercer ce métier sans posséder une sensibilité culinaire et avoir envie de partager son savoir-faire avec ses clients. Pour fabriquer un pain de qualité, le boulanger doit être habile de ses mains et respectueux des recettes mais aussi avoir un sens scrupuleux de l'hygiène. Il doit aussi savoir innover et proposer de nouveaux produits.

▶ CARRIÈRES

Le boulanger exerce traditionnellement dans un commerce de proximité. La profession offre d'importantes opportunités d'emplois. Après quelques années d'expérience et des compétences en gestion et comptabilité, il est possible de reprendre une entreprise ou d'ouvrir sa propre boulangerie, ou se diversifier en suivant des formations en pâtisserie.

▶ QUELLES FORMATIONS ?

- **Niveau V**
CAP boulanger
MC boulangerie spécialisée – MC pâtisserie boulangère
- **Niveau IV**
BP boulanger
- **Niveau III**
BM boulanger

CONTACTS

05 49 62 24 90
cad@cfametiers86.fr
www.cm-86.fr



Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Vienne

L'OFFRE DE FORMATION

Nos diplômes sont accessibles en alternance en contrat d'apprentissage – jeunes de 16 à 30 ans - ou en contrat de professionnalisation ainsi qu'en formation continue pour tout public dans le cadre de projets de reconversion, évolution ou insertion professionnelle.

► Au Campus des Métiers 86

CAP Boulanger

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées à l'alimentation et aux équipements
- Connaissance de l'entreprise, environne-

- ment juridique, économique et social.
- Prévention santé environnement
- Français – Histoire-géographie
- Mathématiques – Sciences-physiques
- Éducation physique et sportive
- Anglais



MC Pâtisserie boulangère

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Connaissance de l'entreprise

- Sciences appliquées
- Anglais
- Communication (réalisation dossiers techniques sur projet)

BP Boulanger

- Fabrication
- Technologie
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements

- Dossier professionnel
- Gestion appliquée - Techniques commerciales
- Expression française et ouverture sur le monde
- Anglais



BM Boulanger

- Pratique professionnelle
- L'entreprise

- Démarche commerciale
- Gestion économique et financière
- Communication

► En Région

Le Campus des Métiers de la CMA 86 fait partie des 11 CFA du réseau CRMA Nouvelle-Aquitaine., répartis sur 16 sites.

Retrouvez l'ensemble de l'offre de formation régionale sur :

www.artisanat-nouvelle-aquitaine.fr



www.cm-86.fr

