

BOULANGERIE

FICHE MÉTIER



L'ACTIVITÉ

Le boulanger fabrique toutes sortes de pains utilisant différents types de farine et d'ingrédients. C'est aussi lui qui fabrique les viennoiseries.

Ses principales activités sont :

- le pétrissage de la pâte
- le contrôle de la fermentation
- le façonnage des "pâtons"
- la cuisson

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Production (CAP) : boulanger ou/et pâtissier, préparateur en produits de boulangerie viennoiserie. Préparateur en produits de pâtisserie confiserie
- Encadrement (BP + expérience) : chef de laboratoire, responsable de fabrication en artisanat, en collectivité et en grande distribution, chef d'entreprise en France ou à l'étranger

QUALITÉS REQUISES

- Un grand souci d'hygiène et propreté
- Courtoisie et discrétion
- Goût pour le travail en équipe
- Curiosité (apprendre et comprendre)
- Vivacité, discipline et organisation
- Sens artistique développé
- Résistance physique et nerveuse
- Bonne culture générale

CONDITIONS DE TRAVAIL

Aujourd'hui, des équipements plus performants permettent au boulanger pâtissier d'avoir des tâches moins pénibles, cependant les horaires demeurent contraignantes.

Il continue malgré tout à se lever tôt et à travailler les week-ends et les jours fériés. Les conditions varient selon le type de capacité d'accueil de l'entreprise : boulangerie (pâtisserie) artisanale, grande surface ou entreprise de boulangerie professionnelle.



BOULANGERIE

FICHE MÉTIER



RÉMUNÉRATION

La formation en alternance est gratuite et rémunérée dans le cadre du contrat d'apprentissage (%SMIC) fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation.

Cependant, les frais de restauration, transport, achat de matériel professionnel nécessaire à l'exercice du métier sont à la charge de l'apprenti.

PARCOURS EN APPRENTISSAGE

CAP	2 ans	De 15 ans à 29 ans révolus (sauf dérogation)
CAP	1 an (connexe)	Être titulaire d'un diplôme au minimum de même niveau
MC*	1 an	Être titulaire d'un CAP Pâtisserie Boulangerie
BP**	2 ans	Être titulaire d'un CAP Boulangerie

*Mention complémentaire ** Brevet professionnel

Poursuite d'études supérieures possible en Titre Entrepreneur Petite Entreprise et/ou Brevet de Maîtrise.

PARCOURS HORS APPRENTISSAGE

Possibilité de se former au métier dans le cadre de la formation professionnelle continue (PRO-A, CPF, CPFPT, PDC, contrat de professionnalisation)

☎ 01.39.55.15.64

✉ l.leblanc@cm-yvelines.fr

SITUATION DE HANDICAP

La référente handicap de l'établissement vous renseignera sur les démarches, l'accessibilité et assurera la mise en oeuvre des aménagements, aides matérielles ou humaines.

☎ 01.39.43.43.77

✉ n.gherardi@cfa-cmy.fr

INFORMATION INSCRIPTION



📍 17, avenue du Général Mangin
78000 Versailles

☎ 01.39.55.15.23

✉ infoconseil@cfa-cmy.fr

📘 facebook: @cfadeversailles

📷 Instagram : @cmayvelines

🌐 www.apprentissage-formation-cma78.fr