



BOULANGER

ACTIVITÉS :

Baguettes traditions, ficelles, pain au levain... le **boulangier** 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 » avant l'enfournement et la cuisson. En plus du pain et des viennoiseries, le boulangier propose aussi des pâtisseries et des produits salés.

OÙ ET COMMENT ? :

Dans le fournil, pétrin mécanique, chambre de fermentation électronique et four à commande automatique ont 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 boulangier doit être habile de ses mains et respectueux de l'hygiène. Il doit aussi savoir innover et proposer de nouveaux produits.

DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION :

Le boulangier exerce traditionnellement dans un commerce de proximité. La profession offre d'importantes opportunités d'emploi. 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.

QUELLES FORMATIONS ? :

Niveau V : CAP boulangier
Mention Complémentaire boulangerie spécialisée

Niveau IV : BP boulangier
BAC PRO Boulanger-Pâtissier



Fonds Social Européen

ECOLE SUPERIEURE DES METIERS
CENTRE DE FORMATION EN ALTERNANCE
Chemin de la Pyramide - BP 25
31601 Muret cedex 1
05 62 11 60 60 - www.cm-toulouse.fr

Pour vous aider dans votre orientation :
le Centre d'Aide à la Décision : 05 61 10 47 64
Renseignements formations à l'ESM Muret :
05 62 11 60 60. esm@cm-toulouse.fr