



Yann

18 ans, Apprenti en Mention Complémentaire
 « Tout petit, je suis allé visiter un fournil et ça a été le coup de foudre. Dans l'avenir, je souhaite mettre en pratique ce que j'ai appris et me perfectionner. Travailler à l'étranger, je pense, mais mon rêve c'est d'ouvrir un jour ma propre boulangerie »

Boulangier

Apprenti(e) aujourd'hui, Chef d'Entreprise demain !

Définition

Le boulanger est un artisan incontournable de la tradition française. Véritable ambassadeur, il est garant d'un savoir reconnu de par le monde.

Le travail du boulanger consiste à fabriquer diverses variétés de pains, mais également des viennoiseries et des pâtisseries. Il procède à un certain nombre de fournées en fonction de l'importance des ventes. La fabrication comporte différentes étapes. Tout d'abord la fabrication de la pâte qu'il laisse ensuite fermenter pour qu'elle lève, il utilise une diviseuse pour débiter la pâte en pâtons qu'il façonne. Vient ensuite la deuxième étape de fermentation à l'abri de l'humidité. Le pain est ensuite cuit sous surveillance et une fois défourné, il est laissé au repos pour la période de "ressuage" afin que l'humidité s'évapore.

Qualités requises

- Habilité manuelle
- Créativité, sens des formes et des couleurs
- Goût et un talent esthétique pour la présentation
- Bonne santé physique
- Excellente hygiène
- Qualité du travail, rigueur

Conditions de travail

Le boulanger, selon la taille de l'entreprise exerce son métier seul ou en équipe dans un fournil où il est exposé à la chaleur. Il travaille debout en permanence, ce métier implique une grande disponibilité (travail le week-end et durant les périodes de fêtes).

Compétences

Il doit respecter des règles d'hygiène strictes pour la fabrication des produits et l'entretien du matériel et des locaux. Les différentes étapes de fabrication demandent la plus grande attention. Les techniques utilisées requièrent un savoir-faire qui se transmet à travers les générations, toutefois le résultat de ses efforts repose toujours sur le respect de la matière, car rien n'est jamais acquis.



En apprentissage : formation alternée entre le CFA et l'entreprise.

Perspectives

Les métiers de boulanger offre de nos jours de nombreuses opportunités. L'ouvrier qualifié, au-delà des possibilités d'installation en France et à l'étranger (le savoir-faire français s'exporte bien), pourra par les voies de la formation, tout aussi bien prétendre à des postes de technico-commercial, de chef de fabrication, de chef de projet, de boulanger d'essai que de démonstrateur.

Chef d'entreprise demain !

Niveaux	Diplôme	Formation	Durée
V	CAP	Français, maths, sciences, histoire-géo, EPS, sciences appliquées en l'alimentation, prévention santé environnement, technologie générale et appliquée, pratique professionnelle, connaissance de l'entreprise	2 ans
V	MC Spécialités boulangères	Connaissance des entreprises & de l'environnement économique & social, sc. appliquées à l'alimentation, arts appliqués, technologie g ^{ale} & appliquée, pratique prof ^{elle}	1 an
IV	BP	Français & ouverture sur le monde, gestion des ent. technologie, organigramme de production, sciences appliquées à l'alimentation, vente conseil, gestion des res. hum., connaissance des entreprises & de l'environnement économique & social, pratique prof ^{elle}	2 ans
III	BM	Gestion des entreprises artisanales, gestions des ressources humaines anglaises, commercialisation, formation du maître d'apprentissage, pratique professionnelle, connaissance des ent. artisanales, technologie	2 ans

Bac Pro
à l'étude

CADEA

Centre d'Aide au Développement
de l'Emploi dans l'Artisanat
4 rue de la Vologne - 54520 LAXOU
☎ 03 83 95 60 46 - Fax 03 83 95 60 30

CEPAL

Centre de Formation des Apprentis
3 rue de la Vezouze - 54520 LAXOU
☎ 03 83 96 52 50 - Fax 03 83 97 10 48

Retrouvez la Bourse de l'Apprentissage de la Région Lorraine sur www.saril.org et consultez les offres disponibles par secteur d'activités et par secteur géographique.



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

Meurthe-et-Moselle

Université des Métiers

CEPAL

www.cma-nancy.fr