

Passion

**Curiosité**

**Créativité**

À l'affût des tendances  
de consommation

## Boulangier/ère

Le boulanger met en œuvre son savoir-faire pour proposer à ses clients toute une gamme de produits de panification : pains variés, viennoiseries ou sandwiches.

L'univers gourmand du boulanger est riche de créativité.

C'est un métier passionnant, au carrefour de la tradition et de l'avenir qui, depuis quelques années, s'ouvre aux femmes qui peuvent y exprimer leur sens de la perfection, de la minutie et leur inventivité.

## Activités principales

### Au quotidien, le boulanger :

- Sélectionne la farine et les ingrédients avec lesquels il travaille
- Fabrique et cuit le pain, les viennoiseries et autres produits dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Coordonne son travail avec l'équipe des vendeurs
- Suit l'évolution des ventes et les résultats de l'entreprise
- Se tient informé des goûts de la clientèle pour proposer une offre adaptée et des nouveautés
- Gère les relations commerciales avec les fournisseurs

### Emplois, évolution professionnelle

Avec 12 millions de visites quotidiennes, les boulangeries-pâtisseries figurent parmi les premiers commerces de proximité fréquentés par les Français.

Le secteur est un vivier d'emplois considérable. Face à une pénurie de main-d'œuvre qualifiée, un jeune désireux de se lancer dans le métier n'aura aucun mal à trouver un emploi. La voie de l'apprentissage, véritable tradition dans l'artisanat alimentaire, garantit les meilleurs taux d'insertion dans l'emploi. La professionnalisation est également valorisée.

Il existe des perspectives à l'international : le savoir-faire des boulangers français est très apprécié, notamment en Amérique-du-Nord et au Japon.

Les opportunités de reprise se multiplient avec les départs à la retraite des chefs d'entreprise de la génération du baby-boom. Après quelques années d'expérience, un salarié peut espérer ouvrir sa boulangerie et devenir son propre patron. Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, d'informatique ou encore de communication.

### Les parcours de formation

#### Niveau III

- . CAP Boulanger
- . MC Boulangerie spécialisée
- . MC Pâtisserie boulangère

#### Niveau IV

- . BP Boulanger
- . Bac Pro Boulanger, Pâtissier

#### Niveau V

- . BM Boulanger
- . MOF Boulangerie

#### CQP

- . Tourier