



BOULANGER(E)

NATURE DU TRAVAIL

Pour pouvoir déguster la baguette bien chaude que nous aimons tous consommer, le boulanger doit **façonner** celle-ci en amont. En effet, il doit commencer par **préparer** la pâte à pain (farine, eau, levure, sel) et la **pétrir** par la suite. Ensuite, la pâte est placée dans une chambre de **fermentation**, puis **façonnée** avant d'être **cuite**.

Sa première fournée commence vers 4h du matin et peut en assurer jusqu'à 10 par jour selon le nombre de clients.

Il propose aussi des **pâtisseries** et des **produits salés** comme les quiches, paninis ou salades.

Si le boulanger devient son **propre patron**, il devra s'occuper des suivis des ventes, des commandes auprès des fournisseurs...

COMPETENCES REQUISES

Pour pouvoir exercer ce métier il faut une **véritable motivation** et une **sensibilité culinaire**. C'est cette envie de **partage**, de **convivialité** et de **savoir-faire** que le client a envie de retrouver chez le boulanger. Ce métier nécessite une certaine **minutie** afin de respecter le temps de pétrissage, de fermentation et de cuisson du pain.

Il doit être en **bonne forme physique** afin de résister à la fatigue et aux ustensiles assez lourds à porter pour faire cuire le pain.

Celui qui possède sa propre boulangerie doit maîtriser les **techniques de gestion et de comptabilité** d'une petite entreprise et également être **à l'écoute de ses clients** pour répondre à leurs attentes. Les clients attendent du boulanger, un **savoir-faire** et un **sens du contact** qui fait du boulanger, un **commerçant de proximité** très apprécié par les habitants des alentours.

LIEUX D'EXERCICE

Le boulanger peut exercer son métier dans différents lieux : la **boulangerie artisanale de quartier**, dans une **boulangerie industrielle** ou une **boulangerie intégrée des hypermarchés**.

STATUTS

Le boulanger peut être **salarié** dans une boulangerie artisanale/industrielle ou encore dans les hypermarchés. Mais peut également être **à son propre compte** s'il a plusieurs années d'expériences.

CARRIERE

La boulangerie souffre d'un **manque de salariés** à cause des horaires contraignants que les jeunes réfutent. Si vous cherchez dans ce secteur vous n'aurez donc pas du mal à trouver !

Un ouvrier expérimenté dans un hypermarché, peut accéder aux fonctions de **chef d'équipe** ou de **responsable de la fabrication**. Avec de l'expérience supplémentaire il est possible de prétendre au **formateur, boulanger d'essai** ou **technico-commercial**.



BOULANGER(E)

SALAIRE

Le salaire moyen d'un débutant s'élève à **1467€ brut/mois**. Cependant, le boulanger qui travaille le dimanche, jour fériés et nuit augmente sensiblement son salaire. Quant à l'artisan à son compte, son salaire moyen s'élève entre **3500€ et 4000€ brut/mois**.

ACCES AU METIER

Pour accéder à ce métier différents niveaux de qualifications sont possibles :

- **CAP** : Boulanger
- **Brevet pro** de boulanger (2 ans après le CAP)
- **Bac Pro** : Boulanger Pâtisser
- **MC** : Boulangerie spécialisée ou pâtisserie boulangère
- **BM** : Boulanger (via les Chambres des métiers)

LIEN UTILES

www.metiersducommerce.fr : Site du commerce de proximité

