

Boulangier



**Chambres de Métiers
et de l'Artisanat**

Oise

Institut des Métiers de l'Artisanat



Le métier

«Mettre la main à la pâte»

Il fabrique et vend une grande variété de pains et viennoiseries. La première fournée de pain a lieu vers quatre heures du matin. Suivant l'importance de la clientèle, il en assure 3 à 10 par jour. Mais il prépare également des quiches, pizzas, sandwiches et autres encas pour le midi. Aux heures d'affluence, il peut être amené à seconder ses vendeurs en magasins. un savoir-faire unique, dans le respect de la tradition. «Plus qu'un métier, un mode de vie».

L'environnement de travail

« L'hygiène et la sécurité alimentaire omniprésents ! » Le boulanger doit pouvoir supporter la station debout, la chaleur et l'humidité du fournil ainsi que la fatigue nocturne, car il se lève entre 4 h et 6 h du matin. Cependant les techniques nouvelles ont fait de la boulangerie une activité moderne et performante ! Pétrin mécanique, chambre de fermentation électronique, four à commande automatique... Grâce à ces équipements sophistiqués, les horaires sont moins lourds et les tâches moins pénibles.

Les qualités requises

« Ambition et goût » Le métier de boulanger ne peut s'exercer sans motivation et sans envie de faire partager ses connaissances culinaires à ses clients. Le boulanger doit mettre en valeur ses produits, posséder le sens du contact et avoir des qualités d'amabilité envers sa clientèle. Le sens de la méthode et de l'organisation, le sens artistique et la créativité se complètent pour créer le profil des futurs boulangers.

L'évolution professionnelle

Un secteur dynamique qui recrute ! Dans le secteur de la boulangerie artisanale comme dans celui du secteur industriel, les débouchés sont multiples et variés. Il existe des possibilités de promotion et un boulanger peut s'installer à son compte, devenir chef d'équipe ou responsable de fabrication d'un laboratoire. Les emplois sont stables, la rémunération intéressante et les perspectives d'évolutions réelles.

Formations dispensées

BOULANGERIE

CAP Boulanger (*niveau V*)

Mention Complémentaire

Boulangerie spécialisée (*niveau V*)

Connexe Pâtisserie (*niveau V*)

BP Boulanger (*niveau IV*)

Les partenaires de votre avenir :



**Chambres de Métiers
et de l'Artisanat**

Oise

Institut des Métiers de l'Artisanat



SITE BEAUVAIS

11, rue Léonard de Vinci
P.A.E. du Tilloy - BP 10691
60006 Beauvais cedex
Tél. : 03 44 02 21 16



SITE COMPIEGNE

3, rue Joseph Cugnot
ZAC de Mercières
60471 Compiègne cedex
Tél. : 03 44 23 47 77

> 1 diplôme
> 1 métier
> 1 salaire