

Le boulanger est un artisan qui propose à la vente les produits qu'il fabrique : pains, viennoiseries, pâtisseries sucrées et salées. Son activité se déroule généralement au sein d'une boulangerie-pâtisserie.

Son rôle

➤ Fabrication

Après la sélection minutieuse des matières premières telles que la farine, la levure, le sel, le beurre, le sucre, les œufs, le chocolat, le boulanger entame la préparation des différentes pâtes nécessaires, que ce soit pour les pains ou les viennoiseries, en les pétrissant à la main ou à l'aide d'un pétrin mécanique. Une fois cette étape achevée, les pâtes sont placées dans une chambre de fermentation pour qu'elles puissent lever et prendre du volume, puis elles sont façonnées en pâtons, des morceaux de pâte qui seront transformés en pains, baguettes, flûtes, boules, etc., avant d'être enfournés.

➤ Production

En fonction de la demande de la clientèle et des événements spéciaux tels que les fêtes du pain, Noël, Pâques, le Nouvel An, le boulanger assure entre 3 et 10 fournées par jour. Outre les différentes variétés de pain et les classiques viennoiseries comme les croissants, les pains au chocolat ou aux raisins, les chaussons aux pommes, certains proposent également une gamme étendue de pâtisseries et de produits traiteurs tels que des tartes salées, des pizzas, des croque-monsieur, des paninis, voire même des petites salades composées.

➤ Gestion d'entreprise

Dans le cas où il est à la tête de sa propre entreprise, le boulanger est chargé de gérer les ventes, les commandes auprès des fournisseurs, ainsi que de superviser le personnel en charge de la vente et de la fabrication. Lors des heures de pointe, il peut également prêter main-forte à ses vendeurs en magasin. Dans le cadre d'une boulangerie industrielle, le boulanger met en œuvre des techniques de congélation du pain cru ou précuit. Il est alors responsable du réglage des équipements de production tels que le pétrin et le four, et assure le contrôle du processus de fabrication.

Qualités

Collaborer en groupe avec précision et planification

Maintenir une hygiène impeccable

Rester attentif aux dernières tendances culinaires

Avoir la résistance nécessaire pour affronter des horaires et des conditions de travail exigeants

Démontrer une habileté remarquable

Points forts personnels

- Je possède des compétences pratiques
- Je suis passionné par l'art culinaire
- J'apprécie le contact humain
- Je suis doué pour le commerce
- Je suis à la fois imaginatif et avide de découvertes

Carrières & opportunités

Boulangier en entreprise artisanale

- **Description** : Travailler dans une boulangerie artisanale où le pain et les viennoiseries sont fabriqués de manière traditionnelle.
- **Opportunités** : Devenir chef boulanger, ouvrir sa propre boulangerie, ou se spécialiser dans certains types de pain ou de pâtisseries.

Boulangier pâtissier

- **Description** : Combiner les compétences de boulanger et de pâtissier pour produire une large gamme de produits.
- **Opportunités** : Travailler dans des pâtisseries, hôtels de luxe, ou restaurants gastronomiques, voire même créer sa propre entreprise.

Formation et enseignement

- **Description** : Transmettre ses connaissances et compétences en devenant formateur dans des écoles de boulangerie, des centres de formation, ou des lycées professionnels.
- **Opportunités** : Enseignant en boulangerie, formateur indépendant, conseiller technique pour des entreprises de produits boulangers.

Consultant en boulangerie

- **Description** : Conseiller et accompagner les entreprises de boulangerie dans l'amélioration de leurs processus, le développement de nouveaux produits ou la mise en place de nouvelles techniques.
- **Opportunités** : Travailler en indépendant ou pour des entreprises de consulting, ou encore pour des fournisseurs d'équipements ou de matières premières.

Se former au métier de Boulanger, à Paris et en île-de-France



Bac PRO Boulanger-Pâtissier

Financé par OPCO

15 ans

1890h sur 3 ans ou 2 ans soit 1330h

à partir de 0 €



BP Boulanger

Financé par OPCO, CPF

15 ans

2 ans : 840 h à 1008 h

à partir de 0 €



Certificat de Spécialisation Boulangerie spécialisée

Financé par OPCO

15 ans

1 an

à partir de 0 €



Certificat de Spécialisation Techniques du tour en Boulangerie et en Pâtisserie

Financé par OPCO

16 ans

1 an : 420h

à partir de 0 €



CAP Boulanger

Financé par OPCO

15 ans

CAP en 1 an : 420h à 490h / CAP en 2 ans : 840h à 918h

à partir de 0 €