

Un savoir-faire très recherché dans l'artisanat et dans l'industrie.

SON MÉTIER

Le·La boulangier·ère fabrique son pain dès l'aube en commençant par la préparation de la pâte constituée de farine, d'eau, de levure et de sel. Après le pétrissage de la pâte, celle-ci est placée dans une chambre de fermentation électronique, ce qui lui permet de lever. Ensuite il-elle façonne « des pâtons » (pains, baguettes, flûtes et boules) qu'il-elle place dans un four en surveillant la cuisson. Enfin il-elle défourne le pain, le laisse reposer puis le transporte au magasin pour la vente ou le livre directement aux restaurants ou autres clients. En plus du pain et des viennoiseries, le·la boulangier·ère propose parfois des produits dits « traiteur » (bouchées, pains surprises, canapés...) et des produits salés (quiches, pizzas...). S'il-elle est son propre patron, cet·te artisan·e doit également connaître les techniques de gestion.

OÙ ET COMMENT ?

Le·la boulangier·ère n'exerce pas toujours comme artisan. Il·Elle peut aussi être employé·e dans une entreprise industrielle, fournisseur des grandes surfaces. Il·Elle intervient alors en laboratoire ou directement sur les lignes de production.

Son travail est à la fois manuel et mécanisé (pétrin mécanique, chambre de fermentation électronique...) et respecte des règles d'hygiène très strictes.

SES QUALITÉS

Impossible d'exercer ce métier sans motivation ni sensibilité culinaire. Le·La boulangier·ère doit être habile de ses mains et rigoureux·euse, respectueux·euse des recettes et des temps de pétrissage, de fermentation et de cuisson. Sur le plan physique, une bonne résistance à la fatigue est nécessaire, car les journées d'un·e boulangier·ère commencent très tôt le matin. Sans oublier des talents de vendeur s'il-elle est son propre patron.

DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION

En raison des horaires contraignants, les jeunes hésitent à s'engager dans la profession. Les boulangier·ère·s et ouvrier·ère·s qualifié·e·s sont donc très recherché·e·s. Des offres d'emploi existent aussi à l'étranger.

Le secteur de la boulangerie offre des évolutions de carrière importantes : accès aux fonctions de chef·fe d'équipe ou de responsable de fabrication, gérance d'un magasin ou installation à son compte.

Salaire brut du débutant : 1 467 € par mois.



Fabien – Boulanger

«On peut pas dire que c'est toujours pareil, car c'est une matière vivante. Le pain, ça vit, ça pousse, il faut faire attention aux températures, il faut faire attention au temps qu'il fait à l'extérieur. Ce qui me plaît, c'est que je sais que le pain sera vendu pour des gens qui seront heureux de le manger. C'est une réelle remise en question, il faut tous les jours faire le plus beau pain possible, et tous les jours on peut faire mieux que la veille.»

DIPLÔMES

CAP

- Boulanger

MENTION COMPLÉMENTAIRE

- Boulangerie spécialisée
- Pâtisserie boulangère

BAC PROFESSIONNEL

- Boulanger pâtissier

BREVET PROFESSIONNEL

- Boulanger



▪ Boulanger-ère

<https://oniseptv.onisep.fr/onv/les-metiers-animes-boulangers-boulangere>