



Le métier de BOULANGER-PÂTISSIER

DÉFINITION

Les mains recouvertes de farine, le boulanger confectionne, pétrit, façonne une pâte à pain pour la cuire et lui donner vie sous forme de baguette, de pain, de ficelle. Mais avant cette étape, il est chargé de sélectionner les meilleurs produits pour sublimer son travail. Epices, fruits, cacao, charcuterie ou encore fromages, le champ des possibles est très large ce qui lui permet de laisser place à son imagination en inventant de nouvelles recettes. Pour proposer un large éventail de gourmandises salées et sucrées à ses clients, il possède des compétences en viennoiseries et en pâtisserie, de quoi satisfaire les papilles de ses clients.

COMPÉTENCES ET QUALITÉS REQUISES

- Techniques propres à la boulangerie
- Bonne condition physique
- Rigueur et organisation
- Passion du pain et de tout ce qui l'entoure
- Respect de l'hygiène
- Pédagogie

ÉTUDES ET DIPLÔMES

- CAP Boulanger
- Mention complémentaire Boulangerie
- BP Boulanger
- Bac Pro Boulanger

SALAIRE ANNUEL BRUT

- Débutant : 19 500 euros (SMIC)
- Expérimenté : 40 000 euros

PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

- Responsable de fabrication
- Chef d'équipe
- Artisan indépendant

ENTREPRISES QUI RECRUTENT

Artisans boulangers, magasins de la grande distribution.
Dans toute la France, en CDI, CDD et intérim.

AUTRES MÉTIERS DU DOMAINE DES MÉTIERS DE BOUCHE :
Boucher || Charcutier || Chocolatier || Traiteur || Cuisinier

