

Formation Boulanger

Posté par: formations-concours

Publiée le : 6/11/2008 14:32:29

Le boulanger est un commerçant artisan qui vend les produits qu'il fabrique : pain et produits apparents. L'artisan boulanger exerce son activité dans un commerce de proximité, dans les circuits de grande distribution, ou encore sur les marchés. **Description des tâches / conditions de travail** Le pain quotidien exige de nombreuses étapes de préparation, avant la touche finale. En effet, gestes et pauses de la panification sont depuis toujours les mêmes : pâtissage de la pâte, fermentation, façonnage, enfournage et cuisson. Cependant l'activité du boulanger a évolué surtout en ce qui concerne la conduite de la fermentation et les modes de cuisson. La diversité des formes et des produits également : baguette, miche, flûte, couronne, complet, seigle, son, campagnard, fougasse, viennoiseries. S'il est toujours au four, le boulanger a abandonné le moulin pour investir le marché de la production industrielle. Mais l'essentiel du travail de l'artisan se fait encore à la main. Comme pour beaucoup de métiers de bouche relatifs aux produits frais, le travail du boulanger est souvent de nuit, week-end et jours fériés compris. Les jours de repos d'un ou deux jours consécutifs en semaine tendent à se généraliser.

Salaires / revenus Un jeune débutant gagne le Smic (1 320,- brut par mois) dans une boulangerie artisanale, un peu plus dans une boulangerie industrielle. Le travail les dimanches et jours fériés améliore les salaires perçus.

Les revenus de l'artisan établi à son compte vont de 3 000 à 4 000,- brut par mois.

Evolution professionnelle Avec une formation complémentaire, le boulanger peut se spécialiser dans la branche « pâtisserie » ou « traiteur ». Il peut également se mettre à son compte comme artisan-boulanger. Dans la boulangerie industrielle, le boulanger peut accéder à un poste de responsabilité, chef d'équipe, responsable de rayon. Exporter son savoir-faire à l'étranger est aussi une possibilité. **Etudes / formations** Plusieurs diplômes professionnels de base existent pour exercer ce métier comme salarié ou artisan boulanger à son compte. Citons :

- un CAP boulanger,
- un BEP alimentation, dominante boulanger,
- un BP boulanger,
- et deux mentions complémentaires (MC), boulangerie spécialisé et pâtisserie boulangerre.