RIASEC : R

D1102
BOULANGER / BOULANGÈRE

Autres emplois décrits

- Aide-boulanger / Aide-boulangère
- Boulanger-pâtissier / Boulangère-pâtissière
- Boulanger-pâtissier-traiteur / Boulangère-pâtissière-traiteuse
- Boulanger-traiteur / Boulangère-traiteuse
- Boulanger-viennoisier / Boulangère-viennoisière
- Ouvrier boulanger / Ouvrière boulangère

Définition

Le Boulanger, artisan essentiel de notre quotidien, transforme et valorise les matières premières pour régaler nos papilles.

- Prépare et réalise des produits de boulangerie et de viennoiserie selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires
- Conçoit de nouvelles recettes de pains et viennoiseries pour diversifier l'offre
- Gère les stocks de matières premières et commande les fournitures nécessaires
- Assure la cuisson optimale de chaque produit pour garantir la meilleure qualité
- Peut effectuer la vente de produits de boulangerie et viennoiserie
- Peut gérer un commerce de détail alimentaire (boulangerie, boulangerie-pâtisserie, ...)

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un CAP Boulanger ou un Brevet Professionnel Boulanger. Des spécialisations comme la Mention Complémentaire Boulangerie spécialisée ou le BTM (Brevet Technique des Métiers) Boulanger peuvent être des atouts.

Certifications et diplômes :

- CAP boulanger
- Bac pro boulanger pâtissier
- MC pâtisserie boulangère
- BP boulanger
- Certificat de spécialisation techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie
- Boulanger
- CQP boulanger
- Certificat de spécialisation boulangerie spécialisée
- Boulanger (BM)

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Développement économique

- Organiser, aménager un espace de vente
- Présenter et valoriser un produit ou un service
- Accueillir, informer et orienter les clients

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Maîtriser les différents types de pains (traditionnel, levain, brioche, etc.) et leurs méthodes de fabrication
- Prélever, peser et doser les matières ou produits (ingrédients, colorants, grains, etc.) sur les balances, trémies peseuses, etc
- Confectionner des viennoiseries
- Défourner des pains et viennoiseries
- Pétrir manuellement ou mécaniquement des pâtes
- Vérifier les stocks de matières premières
- Entretenir un équipement, une machine, une installation

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Maintenir un environnement de travail propre et organisé
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Savoir-faire secondaires

Développement économique

- Développer et fidéliser la relation client
- Développer l'image et la notoriété de la structure
- Collaborer avec des fournisseurs pour la sélection des matières premières
- Répondre aux attentes d'un client
- Prendre une commande client

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Régler les paramètres des machines de cuisson
- Bouler et effectuer la tourne ou le façonnage des pâtons
- Cuire des pâtons
- Cuire des pièces de viennoiserie
- Définir des besoins en approvisionnement
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Agir rapidement en cas de panne pour minimiser les interruptions
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local

Management, Social, Soin

- Transmettre une technique, un savoir-faire

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Innover dans la création de nouvelles recettes

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de rigueur et de précision
- Faire preuve d'autonomie
- Etre force de proposition
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs

Savoirs

Domaines d'expertise

- Maîtrise des calculs de coûts et de rentabilité
- Calcul de quantité
- Principes de diététique et de l'équilibre nutritionnel
- Sensibilisation aux allergies alimentaires
- Capacité à innover et créer de nouveaux produits

Normes et procédés

- **Modes de cuisson des aliments**
- Conditions de fermentation de la pâte (à pain, à viennoiserie)
- Chaîne du froid
- Réglage de machines industrielles

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Produits, outils et matières

- Caractéristiques des farines levure, additifs
- Utilisation de machines de conditionnement
- Utilisation de matériel de nettoyage
- Utilisation de pétrin mécanique
- Utilisation de trancheuse

Techniques professionnelles

- Techniques de pétrissage manuel
- Techniques de boulage des pâtons
- Gestion des stocks de matières premières
- Techniques de panification/fermentation

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes
- Station debout prolongée

Horaires et durée du travail

- Travail de nuit
- Travail les week-ends et jours fériés
- Travail selon un rythme irrégulier et des pics d'activité

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Types de structures

- Commerce de proximité
- Etablissement de restauration collective

Secteurs d'activité

- Commerce et distribution
- Hôtellerie et restauration

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail