D1108
CHEF BOULANGER / CHEFFE BOULANGÈRE

Définition

Le Chef boulanger, un artisan clé de la gastronomie française, garant de la tradition et de l'innovation dans la fabrication du pain.

- Dirige et coordonne l'activité d'une boulangerie, en supervisant la production et la qualité des produits
- Élabore de nouvelles recettes et techniques pour améliorer la qualité du pain et des produits dérivés
- Gère les stocks de matières premières et assure la gestion des commandes pour optimiser les coûts
- Supervise et forme les équipes de boulangers, en transmettant son savoir-faire et en veillant au respect des normes d'hygiène
- Peut participer à des concours professionnels pour valoriser son savoir-faire et celui de sa boulangerie
- Développe la clientèle et la fidélise en offrant des produits de qualité et en innovant régulièrement

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec un CAP Boulanger, un Brevet Professionnel Boulanger, un BTM Boulanger ou une Mention Complémentaire Boulangerie spécialisée.

Certifications et diplômes :

- CAP boulanger
- Bac pro boulanger pâtissier
- MC boulangerie spécialisée
- 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

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Confectionner des viennoiseries
- Cuire des pièces de viennoiserie
- Bouler et effectuer la tourne ou le façonnage des pâtons
- Décorer des produits culinaires
- Défourner des pains et viennoiseries
- Assurer le suivi des stocks en temps réel
- Contrôler la qualité des conditions de conservation des matières premières
- Vérifier la qualité et la propreté d'équipements ou de matériels

Management, Social, Soin

- Former les apprentis aux techniques du métier
- Superviser une équipe de boulangers

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Diviser la masse de pâte en pâtons
- Cuire des pâtons
- Conduire une fermentation
- Doser des ingrédients culinaires
- Définir des besoins en approvisionnement
- Gérer les commandes et les stocks de matières premières
- Réaliser la conservation de la pâte et le conditionnement des produits de boulangerie et de viennoiserie (barquettes, sachets, ...)
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Contrôler la qualité des produits finis
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Entretenir un équipement, une machine, une installation
- Surveiller la cuisson des produits de boulangerie
- Organiser le traitement des commandes
- Collaborer avec les fournisseurs pour la qualité des produits

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

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les délais de production pour répondre aux demandes des clients
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Gérer les urgences et les imprévus en production

Développement économique

- Organiser, aménager un espace de vente
- Assurer le service client en boulangerie
- Optimiser la performance de l'organisation

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Innover dans la création de nouvelles recettes

Savoir-être professionnels

- Faire preuve d'autonomie
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Etre force de proposition

Savoirs

Techniques professionnelles

- Analyse des tendances du marché de la boulangerie
- Formation des nouveaux employés sur les techniques de boulangerie
- Gestion des commandes de farine
- Gestion des stocks de matières premières
- Maintenance préventive des équipements de boulangerie
- Planification de la production de pain
- Techniques de boulage des pâtons
- Techniques de conservation des produits boulangers
- Techniques de décoration de produits boulangers
- Techniques de fermentation naturelle
- Techniques de pétrissage manuel
- Techniques de tourage de pâte
- Gestion des inventaires

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

Normes et procédés

- Chaîne du froid
- Conditions de surgélation
- Conversion d'unités de mesure
- Gestion des déchets organiques
- Modes de cuisson des aliments
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Transition écologique

Produits, outils et matières

- Caractéristiques des farines levure, additifs
- Types de pain
- Types de produits boulangers
- Utilisation de four à bois
- Utilisation de trancheuse

Domaines d'expertise

- Calcul de quantité
- Gestion financière d'une boulangerie
- Optimisation de l'espace de travail
- Principes de la relation fournisseur

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En atelier
- Port de tenue professionnelle ou d'uniforme
- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes

Horaires et durée du travail

- Travail en journée
- Travail les week-ends et jours fériés

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)
- Travailleur indépendant

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

Types de structures

- Commerce de proximité
- Etablissement de restauration collective

Secteurs d'activité

- Commerce et distribution

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