RIASEC : R

H2108
BOULANGER PÂTISSIER INDUSTRIEL / BOULANGÈRE PÂTISSIÈRE INDUSTRIELLE

Autres emplois décrits

- Boulanger industriel / Boulangère industrielle
- Opérateur / Opératrice de boulangerie
- Ouvrier de boulangerie industrielle / Ouvrière de boulangerie industrielle
- Pétrisseur / Pétrisseuse

Définition

Le Boulanger pâtissier industriel crée des produits boulangers à grande échelle selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

- Réalise la fabrication des différents produits
- Surveille la fermentation et la cuisson des pâtes
- Contrôle la qualité des matières premières et des produits finis
- Optimise la production en fonction des commandes et des prévisions de vente
- Maintient la propreté des équipements et du lieu de travail

Accès à l'emploi

Ce métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP à Bac pro en boulangerie. La Mention Complémentaire en Boulangerie Spécialisée peut être demandée.

Certifications et diplômes :

- Bac pro boulanger pâtissier
- BP boulanger
- Boulanger
- CAP boulanger
- Boulanger (BM)
- Certificat de spécialisation boulangerie spécialisée
- CQP boulanger

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Pétrir des pâtes à pain et à pâtisserie
- Confectionner des viennoiseries
- Confectionner des pâtisseries
- Maîtriser les différents types de pains (traditionnel, levain, brioche, etc.) et leurs méthodes de fabrication
- Ajuster les paramètres des machines en fonction des besoins — Transition numérique
- Nettoyer et entretenir les équipements et machines utilisés
- Assurer la maintenance préventive de premier niveau des équipements
- Surveiller la cuisson des produits de boulangerie
- Charger, décharger, manutentionner des produits
- Assurer la traçabilité des lots de production

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Etablir des rapports de production et d'incidents

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Surveiller la fermentation des produits de boulangerie
- Développer de nouveaux produits ou améliorer les recettes existantes
- Effectuer le montage et la décoration des produits pâtissiers
- Agir rapidement en cas de problème technique
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Conditionner des produits
- Gérer les stocks de matières premières et de produits finis
- Argumenter sur les choix de production
- Planifier les opérations de production selon les commandes
- Réaliser des tests de contrôle de fraîcheur des aliments, des préparations et prélever des échantillons pour le service d'hygiène

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

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter des procédures, modes opératoires et instructions
- Assurer une communication claire et efficace avec l'équipe

Savoir-être professionnels

- Avoir l'esprit d'équipe
- Faire preuve de persévérance
- Faire preuve de rigueur et de précision

Savoirs

Techniques professionnelles

- Techniques de façonnage du pain
- Surveillance des paramètres de cuisson
- Techniques de cuisson spécifique à la pâtisserie
- Maintenance de premier niveau des machines — Transition numérique
- Gestion des stocks de matières premières

Normes et procédés

- Procédés de fabrication alimentaire
- Réglage de machines industrielles
- Respect des recettes industrielles
- Contrôle qualité des produits
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Modalités de conservation des produits alimentaires
- Techniques de congélation des aliments

Domaines d'expertise

- Optimisation de la chaîne de production — Transition numérique
- Planification de la production

Produits, outils et matières

- Produits alimentaires
- Caractéristiques des farines levure, additifs
- Additifs alimentaires

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

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En environnement bruyant
- En milieu industriel
- Exposition à de hautes températures
- Port d'équipement de protection individuelle (EPI) : gants, chaussures, casque, protections auditives
- Station debout prolongée
- Travail répétitif ou cadence imposée

Horaires et durée du travail

- Travail de nuit
- Travail en journée
- Travail les week-ends et jours fériés
- Travail par roulement

Statut d'emploi

- Intérim
- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Types de structures

- Entreprise industrielle

Secteurs d'activité

- Industrie - Alimentaire

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