

D1102

BOULANGER / BOULANGÈRE

Autres emplois décrits

- Aide-boulangier / 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, orienter et renseigner un client

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
- Assurer le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Maintenir un environnement de travail propre et organisé

Savoir-faire secondaires

Développement économique

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



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
- Développer de nouvelles recettes de pains et viennoiseries
- 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



Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire



Management, Social, Soins

- Transmettre une technique, un savoir-faire

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 nutrition et de diététique
- 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

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
- Techniques de tourage de pâte
- 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