



BOULANGER.ERE

OBJECTIFS

Fabriquer les produits vendus en boulangerie-pâtisserie : pains, viennoiseries, pâtisseries boulangères et produits salés (pizzas, quiches, sandwichs, salades...).

ACTIVITÉS

- Fabriquer les produits de boulangerie-pâtisserie avec savoir-faire, rigueur, bonne connaissance des matières premières et compétences techniques ;
- Avoir la fibre commerciale pour établir un lien de confiance avec les clients ;
- En cas d'activité à son compte : déployer des compétences managériales pour gérer ses équipes ;
- Gérer les stocks, les commandes et les négociations avec les fournisseurs ;
- Engager le commerce dans une démarche sociale et environnementale : gestion des invendus, lutte contre le gaspillage, fabrication de produits issus de l'agriculture biologique, etc.

À noter : la loi protège les dénominations « boulanger » et « boulangerie ». Seuls les professionnels assurant eux-mêmes, à partir de matières premières choisies, le pétrissage, la fermentation, la mise en forme et la cuisson du pain sur le lieu de vente, sont autorisés à les utiliser.

COMPÉTENCES

- Être passionné, avoir le goût du travail manuel ;
- Être organisé et rigoureux ;
- Avoir une bonne résistance physique ;
- Être curieux ;
- Être créatif ;
- Avoir l'esprit commerçant.

FORMATIONS (EXEMPLES)

- Niveau 5 : BM Boulanger ; MOF Boulangerie ;
- Niveau 4 : BP Boulanger ; Bac Pro Boulanger, Pâtissier ;
- Niveau 3 : CAP Boulanger ; MC Boulangerie spécialisée ; MC Pâtisserie boulangère.