

BOULANGER/E

FICHE
MÉTIER



www.cma-moselle.fr

LE MÉTIER AUJOURD'HUI

Le/la boulanger/e fabrique et vend une grande variété de pains et viennoiseries. La première fournée de pain a lieu vers 4 heures du matin. Suivant l'importance de la clientèle, il/elle en assure 3 à 10 par jour et prépare également des quiches, pizzas, sandwiches et autres en-cas pour le déjeuner. Aux heures d'affluence, il/elle peut aussi être amené/e à seconder les vendeurs en magasin.

LES COMPÉTENCES ET QUALITÉS REQUISES

Ce métier ne peut s'exercer sans motivation et sans envie de faire partager son goût du métier à ses clients.

Le/la boulanger/e doit mettre en valeur ses produits, posséder le sens du contact et avoir des qualités d'amabilité envers sa clientèle. Le sens de la méthode et de l'organisation, le sens artistique et de la créativité se complètent pour créer le profil du/de la futur/e boulanger/e.

LES CONDITIONS DE TRAVAIL

Le/la boulanger/e doit pouvoir supporter la station debout, la chaleur et l'humidité du fournil ainsi que la fatigue nocturne, car il/elle se lève entre 4 et 6 heures du matin voire plus tôt. Cependant, les techniques nouvelles ont fait de la boulangerie une activité moderne et performante. Pétrin mécanique, chambre de fermentation électronique, four à commande automatique... Grâce à ces équipements sophistiqués, les horaires sont moins lourds et les tâches moins pénibles.

LES DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

Dans le secteur de la boulangerie artisanale comme dans celui du secteur de la grande distribution, les débouchés sont multiples et variés. Il existe des possibilités de promotion et un/e boulanger/e peut s'installer à son compte, devenir chef d'équipe ou responsable de fabrication d'un laboratoire.

Les emplois sont stables, la rémunération intéressante et les perspectives d'évolution réelles.

Rémunération : Le/la salarié/e débutant/e gagne le SMIC. Le travail du dimanche, jours fériés et de nuit augmente sensiblement les rémunérations perçues. Le revenu mensuel d'un/e artisan boulanger/e à son compte s'inscrit dans la fourchette 3 500 € à 4 000 €. (Source : CIDJ – 2020)

LA FORMATION AU CAMPUS DES MÉTIERS DE MOSELLE

Diplôme préparé	Durée	Parcours	CFA de Metz	CFA de Thionville	CFA de Forbach	Taux de réussite*
CTM Vendeur en Boulangerie-Pâtisserie	1 an		X			63 %
CAP Boulanger	2 ans		X	X	X	86 %
CAP Pâtissier (1 an si titulaire d'un CAP Boulanger)	2 ans		X	X	X	84 %
MC Pâtisserie Boulangère	1 an		X			100 %
BP Boulanger	2 ans		X	X	X	86 %
BM Boulanger	2 ans		X			57 %

* Taux de réussite aux examens - session 2019

COMPRENDRE LES SIGLES

NIVEAU 3

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle

CTM : Certificat Technique des Métiers

MC : Mention Complémentaire

NIVEAU 4

BP : Brevet Professionnel

NIVEAU 5

BM : Brevet de Maîtrise

LES VOIES D'ACCÈS

Diplômes et titre accessibles par :

- alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, en fonction des dispositions des OPCO)
- formation continue selon les dispositifs de financements mobilisables
- Validation des Acquis de l'Expérience (VAE), selon l'expérience professionnelle du candidat
- inscription aux examens en candidat libre

> Formation accessible aux personnes handicapées après analyse de la demande par le référent handicap du site de formation en lien avec le réseau des partenaires.

CFA de Metz

03 87 39 31 50

cfametz@cma-moselle.fr

5 boulevard de la Défense
57070 Metz Technopôle

CFA de Thionville

03 82 59 16 82

cfathionville@cma-moselle.fr

10 allée de la Terrasse
57100 Thionville

CFA de Forbach

03 87 87 02 08

cfaforbach@cma-moselle.fr

1 rue Camille Weiss
57600 Forbach