



Fiche métier Boulangère.e

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 plusieurs fournées par jour. Il.elle 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.

● **Compétences et qualités requises**

- Le.la boulanger.e doit savoir mettre en valeur ses produits ;
- posséder le sens du contact et être d'un contact agréable ;
- 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 nouvelles techniques 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.

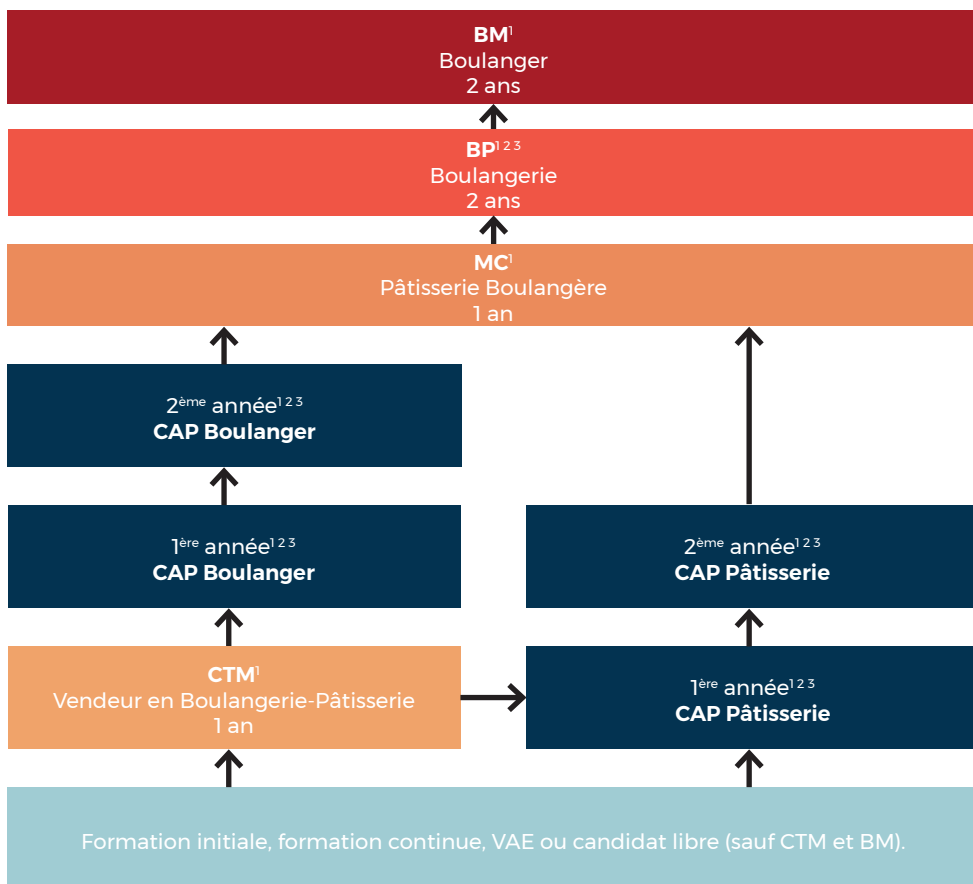


Les débouchés et évolutions professionnelles

● La formation au Campus des Métiers de Moselle : de Metz, Thionville et Forbach

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 devenir chef d'équipe ou responsable de fabrication d'un laboratoire ou encore s'installer à son compte.

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



> 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

¹ Dispensé à Metz

² Dispensé à Thionville

³ Dispensé à Forbach

Diplômes et titres 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),
- inscription en candidat libre possible en fonction de la certification (sauf pour CTM et BM) ;
- 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.

Rémunération : Le salaire mensuel brut peut être compris entre le SMIC pour un.e titulaire de CAP débutant.e et 1600€ pour un.e ouvrier.e plus qualifié.e. Les meilleurs salaires peuvent atteindre 2300€. Installé.e à son compte, l'artisan.e peut dégager des revenus allant de 2600 à 4600€ par mois. (Source : CIDJ-2020)



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