



BOULANGERIE

BAKERY

« POUR NOUS RÉGALER
DE BONS PAINS ET DE
VIENNOISERIES »

AUTRES APPELLATIONS MÉTIER :

Ouvrier·ière, Boulanger·ère

PROFIL* : Entrepreneur, Pratique,
Curieux

*selon l'activité « Réfléchir à ses centres d'intérêts »
Quiz figurant dans le kit pédagogique WSFR

#HABILETÉ #RIGUEUR

#RÉSISTANCE PHYSIQUE

#COMMERCE #CRÉATIVITÉ

LIEN ONISEP

PLUS D'INFOS

EN IMAGES

AUTRES MÉTIER À DÉCOUVRIR



EN COMPÉTITION

Cuisine, Pâtisserie-Confiserie



HORS COMPÉTITION

Boucherie, Fabrication de
crêpes ou pizzas, Conduite
de machine en industrie
alimentaire, Vente en boulan-
gerie-pâtisserie

www.worldskills-france.org

BOULANGERIE, C'EST QUOI ?

Baguettes, pains spéciaux, brioches, croissants, sandwiches... Le ou la boulanger·ère fabrique et vend une grande variété de pains et viennoiseries. Il ou elle fabrique son pain dès l'aube en commençant par la préparation de la pâte constituée de farine, d'eau, de levure et de sel.

Après le pétrissage on travaille la pâte avant de la placer dans une chambre de fermentation pour la faire lever. Ensuite « des pâtons » (pains, baguettes, flûtes et boules) sont façonnés, « signés », et placés dans un four en surveillant la cuisson.

Enfin le pain est défourné, on le laisse reposer puis il est transporté au magasin pour la vente ou livré directement aux restaurants ou autres client·e·s. En plus du pain et des viennoiseries, le ou la boulanger·ère propose parfois des produits dits « traiteur » (bouchées, pains surprises, canapés...) et des produits salés (quiches, pizzas...). Travailler à son compte nécessite de connaître les techniques de gestion.

COMMENT M'Y PRÉPARER ?

Le CAP boulanger est le diplôme de référence dans la profession. Il se prépare essentiellement en apprentissage, meilleure voie de recrutement. D'autres diplômes permettent de se spécialiser, se perfectionner ou d'évoluer. Le cursus de formation **CAP** + Certificat de Spécialisation (**CS**) + Brevet Professionnel (**BP**) est celui plébiscité par les professionnel·le·s.

QUELQUES EXEMPLES DE FORMATIONS

APRÈS LA 3 ^e	CAP Boulanger / CTM Vendeur en Boulangerie-Pâtisserie
NIVEAU BAC	BP Boulanger / BAC PRO Boulanger Pâtissier
TITRE PROFESSIONNEL	BM Boulanger / CQP Boulanger

CTM : Certificat Technique de Maintenance - **BP** : Brevet Professionnel - **BM** : Brevet de Maîtrise

CQP : Certificat de Qualification Professionnelle

ET APRÈS ?



OÙ ? Artisans, entreprises industrielles, grandes surfaces... Le savoir-faire des boulangers français est très apprécié, notamment en Amérique-du-Nord et au Japon.



ÉVOLUTION Des offres d'emploi existent aussi à l'étranger. Le secteur offre des évolutions de carrière importantes : accès aux fonctions de chef·fe d'équipe ou de responsable de fabrication, gérance d'un magasin ou installation à son compte.



SALAIRE BRUT INDICATIF* de 1700€ à 2180€

*selon expérience et secteur géographique – Source : Data Emploi / INSEE 2019

PAROLE DE CHAMPION

MÉTIER 47

BOULANGERIE

BAKERY



ANTOINE PARIS

Médaille d'Or à 21 ans
Compétition Mondiale
WorldSkills Lyon 2022

TA DEVISE OU TON CONSEIL ?

« 100 % des gagnants ont
participé. »

QU'EST-CE QUI T'A DONNÉ ENVIE DE T'ORIENTER VERS CE MÉTIER ?

Mon choix de devenir boulanger n'a pas été facile au départ. Je cherchais un métier manuel où la créativité serait illimitée. Étant donné que mon père était également boulanger, j'ai fini par m'orienter vers ce domaine, où j'ai découvert une véritable passion.

LESQUELLES DE TES QUALITÉS TE SERVENT DANS TON MÉTIER ?

Les qualités qui me sont essentielles au quotidien sont principalement la rigueur, car il est crucial d'être constamment vigilant et précis dans ce que l'on fait. Le courage est également indispensable, car la boulangerie est un métier qui exige de se lever très tôt, parfois dès 2h du matin. Enfin, la persévérance joue un rôle clé, notamment lorsqu'on expérimente de nouvelles recettes. Il arrive que l'on rencontre des échecs, mais il faut savoir persévérer, trouver des solutions et ne jamais abandonner.

Y A-T-IL DES ASPECTS DE TON MÉTIER QUE TU TROUVES PARFOIS DIFFICILES ?

Le principal aspect difficile réside dans les horaires, qui peuvent être contraignants, notamment lorsqu'on souhaite sortir avec des amis ou avoir du temps libre. Je dois toujours garder un œil sur ma montre pour m'assurer de pouvoir dormir un minimum avant de reprendre le travail.

QU'EST-CE QUE T'A APPORTÉ L'AVENTURE WORLDSKILLS ?

J'ai découvert la compétition grâce à une connaissance qui y avait participé, et je me suis dit : pourquoi pas moi ? Je me suis inscrit sans grandes attentes, mais mon côté compétiteur m'a poussé à donner le meilleur de moi-même et à toujours chercher à me surpasser.

L'ÉPREUVE EN QUELQUES MOTS

Les compétiteurs et compétitrices doivent réaliser divers pains avec des fermentations différentes, viennoiseries, produits de restauration boulangère et une pièce artistique en pâte à pain, sur un thème donné. Le sujet comporte également la confection d'un pain avec un ingrédient surprise imposé. Les compétiteurs et compétitrices doivent présenter leurs productions et être capables d'argumenter en mobilisant leurs connaissances personnelles, techniques et technologiques. L'évaluation porte notamment sur l'aspect, la créativité et le goût des produits obtenus, ainsi que sur l'organisation du travail, l'hygiène et la gestion des déchets et du gaspillage.