SKILL 47

BOULANGERIE

BAKERY

BOULANGER·ÈRE, 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.

« Pour nous régaler de bons pains et de viennoiseries »

AUTRES APPELLATIONS MÉTIER : Ouvrier·ière boulanger·ère

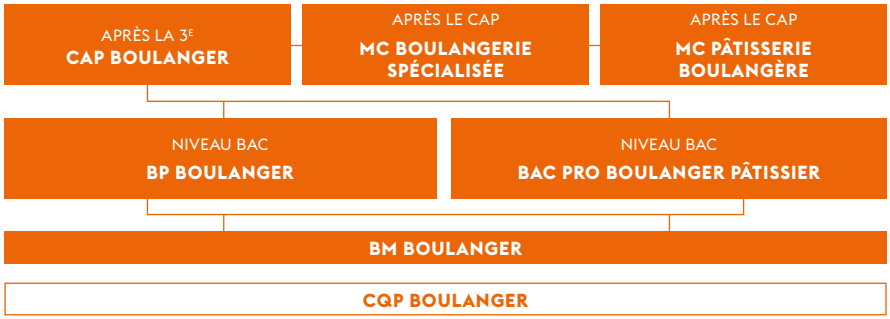
PROFIL* : Entreprenant, Pratique, Curieux

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

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+Mention complémentaire (MC)+Brevet Professionnel (BP) est celui plébiscité par les professionnel·le·s.

QUELQUES EXEMPLES DE FORMATIONS



BP : Brevet Professionnel – **MC :** Mention Complémentaire – **BM :** Brevet de Maîtrise – **CQP :** Certificat de Qualification Professionnelle

#HABILETÉ #RIGUEUR
#RÉSISTANCE PHYSIQUE
#COMMERCE #CRÉATIVITÉ

FICHE MÉTIER ONISEP

PLUS D'INFOS SUR LE MÉTIER

DÉCOUVRIR LE MÉTIER EN IMAGES

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 1550 € à 3050 €

*selon expérience et secteur géographique – Source : IMT Pôle Emploi / INSEE DADS 2015
candidat.pole-emploi.fr

AUTRES MÉTIERS À DÉCOUVRIR

EN COMPÉTITION

Cuisine,
Pâtisserie-Confiserie
Boucherie

HORS COMPÉTITION

Fabrication de crêpes ou pizzas,
Conduite de machine en industrie alimentaire,
Vente en boulangerie-pâtisserie

www.worldskills-france.org

Réalisé avec le soutien du Conseil Régional Nouvelle-Aquitaine et de l'ONISEP

SKILL 47

BOULANGERIE

BAKERY

DAMIEN BESSON

Médaille d'Or
Finales Mondiales
WorldSkills Abu Dhabi 2017
à 21 ans

TA DEVISE OU TON CONSEIL ?

« Toujours se fixer des objectifs à atteindre pour avancer le mieux possible et toujours aller plus loin ! »

VIDÉOS DE CHAMPION

LA COMPÉTITION EN PHOTOS

LES PARTENAIRES DU MÉTIER

PAROLE DE CHAMPION

Ton métier : une passion ? Une découverte ?

Tout petit déjà j'aimais regarder mon oncle travailler la pâte dans sa boulangerie. Je crois que c'est vraiment ça qui m'a donné envie de faire ce métier. Après mon brevet en 3e je me suis donc spécialisé en Boulangerie avec, d'abord un CAP puis un Brevet Professionnel chez les Compagnons du Devoir, le tout en alternance. J'ai toujours été sûr de moi, j'aime mon métier et je compte bien en apprendre davantage.

Pourquoi avoir participé à la compétition WorldSkills ?

La compétition WorldSkills, c'est quelque chose ! J'attendais avec impatience de pouvoir y participer pour me mesurer aux autres. Pour moi la compétition c'est ce qui nous fait le mieux progresser : on évolue, on apprend de ses erreurs, on se dépasse. Je me suis beaucoup entraîné pour les Finales Nationales de Bordeaux, en Nouvelle-Aquitaine et je visais une médaille mais lorsqu'on m'a appelé sur le podium pour la médaille d'or... Ce qu'on ressent à ce moment là c'est indescriptible ! Maintenant je pense à la suite et aux Finales mondiales à Abu Dhabi avec fierté.

Tes objectifs après la compétition ?

Après la compétition, je souhaite réaliser un DEUST au sein des Compagnons pour en apprendre plus sur comment se compose la farine et quelle est la meilleure composition à réaliser pour que le produit soit totalement adapté aux besoins des clients. J'aimerais en effet être démonstrateur et travailler pour un Moulin afin de pouvoir leur proposer un produit optimal et en adéquation avec leurs attentes. On peut ainsi créer des farines pour les boulangers mais aussi pour les grandes entreprise !

L'ÉPREUVE BOULANGERIE 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.