

# BOULANGER



FORMATIONS PROPOSEES AU CECOF	NIVEAU D'ÉTUDE	NIVEAU D'ENTRÉE	DURÉE DE LA FORMATION	TYPE DE CONTRAT
CAP Boulanger	V	APRES LA 3 <sup>e</sup>	2 ans	Apprentissage
BP Boulanger	IV	APRES LE CAP	2 ans	Apprentissage

## ▶ LE MÉTIER :

Le boulanger fabrique différentes variétés de pains, mais également de la pâtisserie et des viennoiseries. Il procède à plusieurs fournées successives suivant la taille et l'importance du magasin. Chaque fournée comprend différentes opérations. Il confectionne la pâte.

Selon le type de pain désiré, il façonne les pâtons de formes et de tailles différentes.

Il les place au four et surveille la cuisson. Il défourne le pain et le laisse reposer quelques temps : c'est le «ressuage», opération nécessaire à l'évaporation de l'humidité.

Le boulanger, selon la taille de l'entreprise, exerce son métier seul ou en équipe dans un fournil où il est exposé à la chaleur. Il est debout en permanence. Il doit respecter des règles d'hygiène strictes pour la fabrication des produits et l'entretien du matériel et des locaux. Il peut être amené à travailler la nuit, le dimanche et les jours fériés.

## ▶ QUALITÉS REQUISES :

- Motivation, disponibilité,
- Goût pour le travail des farines et pâtes
- Aptitude pour le travail manuel,
- Rigueur,
- Bonne résistance physique,
- Capacité d'écoute de sa clientèle.

## ▶ COMMENT INTÉGRER UNE FORMATION DE BOULANGER ?

- 1 - Chercher dès que possible un patron boulanger.
- 2 - Contacter la Chambre de Métiers ou la Chambre de Commerce et d'Industrie pour obtenir un contrat d'apprentissage.
- 3 - Signer le contrat d'apprentissage avec votre futur employeur. Le contrat peut débiter à partir du 1er juillet.
- 4 - La Chambre Consulaire enregistre le contrat et le fait parvenir au CECOF.
- 5 - Le CECOF envoie une convocation pour la rentrée scolaire.

## ▶ MATIÈRES ENSEIGNÉES EN CAP :

Domaine professionnel :

- Préparation d'une production,
- Technologie et Sciences Appliquées
- Production,
- Vie sociale et professionnelle,

Domaine général :

- Français Histoire-Géographie,
- Mathématiques, Sciences
- Education physique et sportive,
- Langue vivante (épreuve facultative).

## ▶ POURSUITE D'ÉTUDE (Après un CAP):

- MC Boulangerie,
- MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée,
- MC Pâtisserie boulangère,
- BP Boulanger, (Possible au CECOF)
- Bac pro Métiers de l'Alimentation, ...

## ▶ DÉBOUCHÉS :

- Boulangerie artisanale ou industrielle,
- Encadrement d'une équipe de fabrication,
- Organisation de la production et gestion des stocks dans le cadre d'une entreprise artisanale,
- Laboratoires des grandes surfaces,

## ▶ LA RÉMUNÉRATION D'UN APPRENTI

Âge	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année	3 <sup>ème</sup> année
- 18 ans	25% du SMIC	37% du SMIC	53% du SMIC
18 - 21 ans	41% du SMIC	49% du SMIC	65% du SMIC
21 ans et +	53% du SMIC	61% du SMIC	78% du SMIC