

[fiche métier]

Boulangier(ère)

Codes NAF associés : 10.71C - Boulangerie et boulangerie-pâtisserie.

Résumé du métier

Le boulangier est un artisan qui prépare et cuit le pain, les viennoiseries et parfois d'autres produits de boulangerie. Il s'agit d'un métier exigeant qui requiert des connaissances techniques, une grande régularité et une passion pour le fait maison et l'excellence artisanale.

Activités principales



Fabrication

- Préparer, pétrir et façonner les pâtes.
- Conduire la fermentation et la cuisson des produits.
- Réaliser des finitions et décorations.
- Contrôler la qualité des matières premières et des produits finis.



Organisation

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.
- Planifier les étapes de production.
- Utiliser des outils numériques pour la gestion des stocks et la traçabilité.



Entretien

- Nettoyer et désinfecter le poste de travail, les locaux et équipements.
- Trier et évacuer les déchets selon les normes.



Communication & vente

- Collaborer avec l'équipe de vente pour renseigner sur les produits.
- Participer à la mise en valeur en magasin et en vitrine.

Qualités requises

- Capacité manuelle et précision.
- Sens de l'organisation et rigueur.
- Créativité pour développer de nouvelles recettes.
- Travail en équipe et bonne communication.

Conditions de travail

- L'équipement moderne facilite aujourd'hui le travail et l'aménagement des horaires.
- Activité dans un laboratoire ou atelier proche d'un point de vente.
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité.

[fiche métier]

Boulangier(ère)

Codes NAF associés : 10.71C - Boulangerie et boulangerie-pâtisserie.

Formations recommandées :

Niveau 3 (CAP) :

- CAP Boulanger.
- Certificat de Spécialisation Boulangerie spécialisée ou Pâtisserie boulangère (ex Mention Complémentaire).

Niveau 4 (BP) :

- Brevet Professionnel (BP) Boulanger.
- Bac Pro Boulanger-Pâtissier.

Niveau 5 :

- Brevet de Maîtrise (BM) Boulanger.

Niveau VI

Licence professionnelle

Niveau V

MOF (Concours un
meilleur ouvrier de France)

BM (Brevet de maîtrise)

Niveau IV

Bac professionnel

BP (Brevet professionnel)

BTM (Brevet technique
des métiers)

Niveau III

CAP (Certificat d'aptitude
professionnel)CTM (Certificat technique
des métiers)MC (Mention
Complémentaire)

Diplômes de l'Éducation Nationale

Certifications
CMA FRANCE

Évolutions possibles :

Le métier de boulanger offre des perspectives :

- Artisan boulanger indépendant.
- À l'international
- Spécialisation dans la viennoiserie, pâtisserie ou produits traiteur.

Compétences mobilisées :

- Boulangerie et viennoiserie.
- Hygiène et sécurité alimentaire.
- Gestion des stocks et qualité.
- Démarche RSE.

[fiche métier]

Tourier(ère)

Codes NAF associés : 10.71C - Boulangerie et boulangerie-pâtisserie.

Résumé du métier

Le métier de tourier ou tourière consiste principalement à préparer et fabriquer divers types de pâtes (pâtes feuilletées, briochées, levées, à tarte, etc.) ainsi que des crèmes et produits traiteur, tout en respectant des normes strictes d'hygiène, de sécurité, de traçabilité et de protection environnementale. Ce professionnel s'occupe également de la mise en forme des pâtes (tourage, détaillage, fonçage, moulage), contribue à la présentation des produits finis, et renseigne les équipes, participant ainsi indirectement à l'acte de vente.

Activités principales



Réception, contrôle et stockage

- Vérification des matières premières et des marchandises reçues.
- Contrôle de leur conformité et organisation de leur stockage selon les consignes en vigueur.
- Réalisation d'inventaires avec l'équipe et identification des écarts.



Préparation et organisation du travail

- Préparation de l'espace de travail, des équipements et des matières premières.
- Planification des étapes de fabrication et nettoyage en respectant les délais.
- Utilisation d'outils numériques pour optimiser les processus.



Fabrication

- Réalisation des mélanges et pâtes selon les normes d'hygiène.
- Conduite des étapes de fermentation, repos et cuisson.
- Contrôle qualité des produits intermédiaires et finis.
- Réalisation des finitions et décorations adaptées.



Conditionnement et mise en valeur

- Adaptation des emballages en fonction des produits.
- Présentation et mise en valeur des articles pour la vente.



Entretien

- Nettoyage des locaux, du matériel et des postes de travail.
- Gestion des déchets selon les consignes de tri et les réglementations.

[fiche métier]

Tourier(ère)

Codes NAF associés : 10.71C - Boulangerie et boulangerie-pâtisserie.

Compétences et aptitudes

Techniques :

- Maîtrise des techniques de fabrication de pâtes et crèmes.
- Utilisation des outils informatiques pour la gestion des stocks et de la production.

Qualités personnelles

- Capacités manuelles et sens pratique.
- Rigueur, fiabilité, et travail en équipe.

Formations recommandées :

Niveau 3 (CAP) :

- Boulanger
- Pâtissier
- CS technique du tour en boulangerie-pâtisserie (ex Mention Complémentaire)
- CS Boulangerie spécialisée (ex Mention Complémentaire)

Niveau 4 (BP - Bac Pro) :

- BP Boulanger
- Bac Pro Boulanger-pâtissier.

Niveau 5 (BP - Bac Pro) :

- BM Boulanger

Évolutions possibles :

Ce métier offre des perspectives :

Avec l'intégration croissante des outils numériques, les touriers doivent s'adapter à de nouveaux logiciels pour gérer les stocks, la production, et la traçabilité. La collaboration avec les équipes de vente et la capacité à innover dans les recettes et présentations sont également essentielles pour répondre aux attentes du marché.

Compétences mobilisées :

- Techniques de boulangerie et pâtisserie.
- Réglementation en hygiène agroalimentaire.
- Contrôle qualité et gestion des stocks.
- Entretien des équipements.

[fiche métier]

Pâtissier(ère)

Code ROME : D1104 - Personnel de fabrication en boulangerie-pâtisserie

Résumé du métier

Le/la pâtissier(ère) fabrique et décore des produits de pâtisserie (gâteaux, tartes, viennoiseries, entremets...), en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité. Il/elle travaille à partir de matières premières ou de préparations semi-élaborées pour créer des produits destinés à la vente ou à des événements spécifiques.

Activités principales



Préparation et organisation du poste de travail

- Vérifier les matières premières et les équipements.
- Préparer les postes de travail pour optimiser la production.
- Planifier les étapes de fabrication en tenant compte des délais.



Fabrication des produits de pâtisserie

- Réaliser des mélanges, pâtes et crèmes (pâte feuilletée, génoise, crème pâtissière, ganache, etc.).
- Cuire et façonner les produits selon les recettes.
- Monter et décorer des entremets, tartes ou pièces montées.



Contrôle qualité et respect des normes

- Contrôler la conformité des matières premières et des produits finis.
- Respecter les règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.
- Conditionnement et présentation des produits.
- Conditionner les produits pour leur conservation et leur présentation.
- Mettre en valeur les produits dans les vitrines ou à l'occasion d'événements.



Entretien et nettoyage des locaux et du matériel

- Nettoyer et désinfecter les outils et équipements.
- Veiller à l'entretien et à la maintenance du matériel.
- Respecter les règles de tri des déchets.



Création et innovation

- Concevoir de nouvelles recettes en fonction des tendances ou des saisons.
- Participer à l'élaboration de produits pour des événements spécifiques.

[fiche métier]

Pâtissier(ère)

Code ROME : D1104 - Personnel de fabrication en boulangerie-pâtisserie

Compétences et aptitudes

- Préparer et réaliser des pâtisseries variées (viennoiseries, gâteaux, entremets, chocolats).
- Utiliser les équipements spécialisés (tours, mélangeurs, tempéreuses pour le chocolat, etc.).
- Assurer la qualité gustative et esthétique des produits.
- Être passionné(e), créatif(ve), ambitieux(se).

Formations recommandées :

Niveau 3 (CAP) :

- Pâtissier
- CS Pâtisserie de boutique et CS technique du tour (ex Mention Complémentaire)

Niveau 4 (BP - Bac Pro) :

- Bac Pro Boulanger-pâtissier.
- BTM Pâtissier

Niveau 5 (BP - Bac Pro) :

- BM Pâtissier chocolatier confiseur

Évolutions possibles :

Ce métier offre des perspectives :

- Développement de compétences en chocolaterie, confiserie ou glacerie.
- Intégration de techniques innovantes (impression 3D alimentaire, pâtisserie végétale).
- Possibilité d'évoluer vers des postes de chef pâtissier, artisan indépendant ou formateur en pâtisserie.

Compétences mobilisées :

- Techniques de pâtisserie et viennoiserie.
- Normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Gestion des stocks et conservation des matières premières.

[fiche métier]

Vendeur(euse)-conseil en artisanat alimentaire

Codes NAF associés : 10.71C - Boulangerie et boulangerie-pâtisserie.

Résumé du métier

Le/la vendeur(euse)-conseil en vente accompagne les clients dans leurs choix, assure la mise en valeur des produits finis et réalise les ventes et encaissements. Il/elle respecte les consignes d'hygiène et de sécurité alimentaires et peut être amené(e) à assembler des produits préparés (sandwichs, salades...).

Activités principales



Préparation et organisation de l'activité

- Organiser son poste de travail et anticiper les tâches pour respecter les plannings.
- Prévoir les fournitures nécessaires et maintenir le poste en ordre.



Mise en valeur des produits

- Organiser et entretenir les vitrines et étalages en fonction des saisons et promotions.
- Réaliser l'étiquetage des produits en conformité avec la réglementation (allergènes, provenance...).



Conseil et vente

- Accueillir les clients, identifier leurs besoins et proposer des produits adaptés.
- Réaliser des ventes additionnelles et conclure les transactions.
- Fournir des conseils sur les produits, leur composition et modes de consommation.



Encaissement

- Gérer les encaissements via différents moyens de paiement (CB, espèces, chèques).
- Établir factures ou tickets de caisse conformes à la vente.



Entretien

- Nettoyer et désinfecter les locaux, équipements et postes de travail.
- Trier et évacuer les déchets conformément aux normes en vigueur.



Activités spécifiques

- Réception et contrôle des marchandises.
- Assemblage et conditionnement de préparations simples.
- Gestion des commandes et organisation de la remise au client.

[fiche métier]

Vendeur(euse)-conseil en artisanat alimentaire

Codes NAF associés : 10.71C - Boulangerie et boulangerie-pâtisserie.

Qualités requises

- Capacités manuelles et précises : pour l'assemblage ou la préparation de produits.
- Rigueur et organisation : dans la gestion du poste de travail et la conformité avec les normes.
- Aptitudes relationnelles : accueillir et conseiller efficacement les clients.
- Esprit d'équipe: collaboration avec le laboratoire ou la production.

Conditions de travail

- Activité exercée en boutique ou dans un point de vente fixe.
- Respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Interaction régulière avec l'équipe de fabrication et les clients.

Formations recommandées :

Niveau 3 (CAP) :

- CS Vendeur spécialisé en alimentation. (ex Mention Complémentaire)
- CTM Vendeur en boulangerie pâtisserie.
- CAP Équipier polyvalent du commerce.

Niveau 4 (Bac Pro) :

- Bac Pro Métiers du commerce et de la vente.
- Bac Pro Technicien Conseil Vente en alimentation

Évolutions possibles :

Ce métier offre des perspectives :

- Rôle élargi grâce à la digitalisation (gestion des commandes en ligne, communication via réseaux sociaux).
- Spécialisation dans un secteur alimentaire (boulangerie, chocolaterie, poissonnerie...).
- Gestion de point de vente.

Compétences mobilisées :

- Techniques de vente et conseils clients.
- Bonnes pratiques d'hygiène et sécurité agroalimentaire.
- Merchandising et mise en valeur des produits.
- Utilisation des outils numériques pour la gestion et la traçabilité.