

Boulangier

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Métiers apparentés

Apprentis boulangers, bouchers, charcutiers
Boulangier
Boulangier pains spéciaux
Boulangier-pâtissier
Boulangier-pâtissier-traiteur
Boulangers, pâtissiers (sauf activité industrielle)
Boulangers, pâtissiers (sauf activité industrielle) / Boulangier (sauf boulangerie industrielle), ouvrier qualifié, non qualifié
Boulangers, pâtissiers (sauf activité industrielle) / Ouvrier boulangier (sauf boulangerie industrielle), ouvrier qualifié, non qualifié
Boulangier-traiteur
Boulangier-viennois
Chef boulangier
Chef d'équipe en boulangerie
Ouvrier boulangier
Ouvrier boulangier-pâtissier

Codes

- **CITP88** : 7412
- **PCS-ESE 2003** : 636c
- **PCS-ESE 2003** : 683a
- **ROME1999** : 47111
- **CITP2008** : 7512

DESCRIPTIF

Réalise des opérations élémentaires de fabrication du pain, des pains spéciaux ou de la viennoiserie. Exécute ces opérations le plus souvent à l'aide d'équipements mécanisés ou automatisés. Peut aussi confectionner ou participer à la confection de pâtisseries courantes ou de produits traiteurs. Utilise des composants de base ou des produits semi-ouvrés.

Le terme de boulangier est réservé aux artisans qui choisissent leurs matières premières, pétrissent la pâte, en contrôlent sa fermentation ainsi que sa mise en forme et enfin cuisent le pain sur le lieu de vente. Les produits nécessaires à la fabrication du pain ne doivent à aucun moment être surgelés ou congelés.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DE LA PROFESSION

Aspects sociologiques :

En 2007 :
Plus de 35 500 boulangeries en France.
Plus de 130 000 salariés dont environ 20 000 apprentis.
30 000 chefs d'entreprise.

Formation professionnelle :

- accès à l'emploi : apprentissage, CAP de boulanger
- double compétence boulangerie et pâtisserie, mention traiteur complémentaire au CAP
- brevet professionnel, brevet de maîtrise
- importante formation sur le terrain.

Evolution de carrière

- encadrement
- enseignement, formation
- chef boulanger en grande distribution
- création d'entreprise
- expatriation.

Fiche socio démographique issue de la **FMP Boulanger** consultable sur <https://www.fmppresanse.fr>