



Le/la boulang(er)ère fabrique du pain courant et des pains spéciaux (complet, au son, au seigle, sans gluten...) ainsi que des viennoiseries, dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé, de sécurité et de protection de l'environnement.

Il/elle peut également préparer des produits traiteurs tels que les quiches ou les pizzas.

Il/elle contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente.

## En quoi consiste ce métier ?

Au quotidien, le/la boulang(er)ère :

- Réceptionne, contrôle et réalise le stockage des matières et marchandises
- Prépare et organise son activité
- Fabrique des produits de boulangerie
- Conditionne, présente et met en valeur les produits de boulangerie
- Entretient et nettoie les locaux, le matériel et son poste de travail
- Communique avec l'équipe de vente et l'équipe du laboratoire

## Quelle formation pour accéder à ce métier ?

### Niveau 3 :

- CAP Boulanger
- MC Boulangerie spécialisée
- MC Pâtisserie boulangère

### Niveau 4 :

- BP Boulanger
- Bac Pro Boulanger-pâtissier

### Niveau 5 :

- BM Boulanger

## Ce métier est pour toi, si...

Tu possèdes des **CAPACITES MANUELLES ET PRATIQUES**



Tu es **RIGOUREUX(SE)**

Tu aimes **TRAVAILLER EN EQUIPE**

## Passerelles et opportunités professionnelles

Une évolution professionnelle est possible vers les métiers de chef de fabrication, responsable de point de vente, responsable des achats, commercial et chef d'entreprise.

Une évolution professionnelle est également possible vers les métiers de tourier, pâtissier, pâtissier-traiteur, chocolatier, glacier, charcutier-traiteur, poissonnier-écailler, boucher-tripier, cuisinier-traiteur et cuisinier-traiteur en poissonnerie.