

# les métiers de l'alimentation

# BOULANGER



## Centre de Formation de la Chambre de métiers et de l'artisanat Hauts-de-France

### AU QUOTIDIEN

En France, il y a 1 boulanger pour 1 800 habitants.

La main à la pâte, le (la) boulanger(ère) fabrique ou participe à la fabrication des différentes variétés de pains, de viennoiseries, de pains spéciaux. Même si la technique a évolué, les étapes de la panification restent les mêmes, du pétrissage de la pâte à la cuisson en passant par le façonnage. Le (la) boulanger(ère) commande les produits nécessaires à la conception des pains, les prépare, les cuit et réalise des produits complémentaires comme les viennoiseries.

### COMPÉTENCES REQUISES



#### Les savoir-être

Avoir le sens du commerce et l'envie de partager son savoir-faire avec ses clients. Posséder une sensibilité culinaire et être créatif.



#### Les savoir-faire

Être habile et rigoureux(se).



#### Les savoirs

Posséder des notions plus ou moins approfondies en gestion. Connaître les matières premières, les temps de pétrissage, de fermentation et de cuisson du pain. Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.



cma.hautsdefrance



09 72 72 72 07



cma.hautsdefrance



@CMA\_HdF



cma-hautsdefrance



cma-hautsdefrance.fr



Chambre  
de **Métiers**  
et de l' **Artisanat**

HAUTS-DE-FRANCE

### PARCOURS PROPOSÉ

Titres, diplômes	Durée	ARRAS	BEAUVAIS	CAUDRY	COMPIÈGNE	BOULOGNE- SUR-MER	DUNKERQUE CEFRAL	LA CAPELLE	LAON	SAINT- SAULVE	TOURCOING CEFMA
CAP Boulanger	2 ans	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
*CAP Boulanger connexe	1 an	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓
MC Boulangerie spécialisée	1 an	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓
BP Boulanger	2 ans	✓	✓	✓		✓	✓		✓	✓	✓
BM Boulanger	2 ans			✓					✓		

\* Sous condition de diplôme

### TITRES ET DIPLÔMES DE LA FILIÈRE

- **Titulaire d'un CAP Boulanger (niveau 3)** (obligatoire pour diriger une entreprise)

Son rôle est de réaliser et de présenter des produits de boulangerie tels que la baguette de tradition française, les pains de campagne, les viennoiseries.

- **Titulaire d'une MC Boulangerie spécialisée (niveau 3)**

Il (elle) conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie et décore ses fabrications pour les mettre en valeur. Il (elle) élabore des pains spéciaux, des pâtes à fermentation longue, des viennoiseries garnies mais aussi des produits d'activité de traiteur.

- **Titulaire d'un BP Boulangerie (niveau 4)**

C'est un(e) professionnel(le) hautement qualifié(e) dans la conception des produits de panification. Il (elle) est capable d'évaluer les coûts de production et de construire un argumentaire de vente. Il (elle) doit être capable d'encadrer une équipe de travail.

- **Titulaire d'un BM Boulanger (titre homologué de niveau 5)**

Titre de la filière artisanale disponible en formation modulaire, ce titre élève le (la) titulaire vers le niveau supérieur, celui de l'excellence professionnelle. Il (elle) atteste à la fois d'une haute qualification technique et de compétences liées à la fonction de dirigeant(e) d'entreprise.

### FORMATIONS PROPOSÉES

- **EN APPRENTISSAGE**

- **Contrat d'apprentissage (16-29 ans)**  
« Étudiant(e) des Métiers », l'apprenti(e) a le statut de salarié(e). Il (elle) effectue une formation théorique et pratique, en alternance entre l'entreprise et le centre de formation.

- **EN FORMATION CONTINUE**

Titulaires d'un autre CAP (connexe ou non) et désirant se perfectionner.

Adultes : Compte Personnel de Formation (CPF) de transition professionnelle, Pro A (reconversion ou promotion par alternance), Plan de Développement Compétences.

Découpage possibles des formations en blocs de compétences, selon l'organisme certificateur.

### DÉBOUCHÉS

L'artisan(e) boulanger(ère) débute souvent comme salarié(e) dans une boulangerie, un restaurant, un complexe hôtelier, etc. Après quelques années d'expérience, il (elle) crée ou reprend une entreprise ou occupe un poste à responsabilité.

