

# BOULANGERIE

**Mélanie, boulangère :** "Je fais du pain pour le bonheur des gens au quotidien... Je suis l'ensemble du processus de fabrication : de la confection de la pâte à la cuisson. Justement, la cuisson est mon étape préférée, on voit gonfler la pâte travaillée et les bonnes odeurs s'échappent du four. Quand les clients apprécient les produits, on a beaucoup de plaisir à être reconnue. Je ne pourrais pas me passer de mon métier, c'est une vraie passion !"



## ▶ ACTIVITÉS

Le boulanger est un professionnel spécialiste de la fabrication du pain, de ses dérivés et de la viennoiserie. Il doit maîtriser les gestes et pauses de la panification : pétrissage, fermentation, façonnage, enfournement, cuisson et défournement de la pâte ... L'offre de produits doit s'adapter aux besoins des consommateurs : baguettes, fougasses, pains composés aux fruits secs ou aux graines, pains biologiques, pain complet... En plus du pain et des viennoiseries, le boulanger propose aussi des pâtisseries et des produits salés

## ▶ CONDITIONS D'EXERCICE DU MÉTIER

- Activité exercée, en laboratoire, tôt le matin, les dimanches et jours fériés.
- Avoir une bonne résistance physique.
- Contre-indication : allergie à la farine.

## ▶ QUALITÉS REQUISES

- Sens de l'organisation.
- Adresse dans l'exécution des gestes.
- Rigueur dans le suivi des recettes.
- Minuterie dans les dosages.
- Respect de l'hygiène.
- Facilité en calcul mental.
- Sens du toucher et du goût.

## ▶ DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION

Le boulanger exerce traditionnellement dans un commerce de proximité, de grande ou petite taille. La profession offre d'importantes opportunités d'emplois : du poste de boulanger à celui d'encadrement en tant que Chef d'équipe ou responsable de fabrication ou bien de formateur.

Après quelques années d'expérience et des compétences en gestion et comptabilité, il est possible de reprendre une entreprise ou d'ouvrir sa propre boulangerie.

**LES BOULANGERIES SONT LES  
COMMERCES ALIMENTAIRES LES  
PLUS FREQUENTÉS PAR  
LES FRANÇAIS.**

## ▶ QUELLES FORMATIONS ?

- Niveau III  
CAP boulanger (2 ans)  
MC pâtisserie boulangère (1 an)  
MC boulangerie spécialisée (1 an)

## ▶ POURSUITES DE FORMATION

- BP boulanger (niveau IV)
- Encadrant d'entreprise artisanale (niveau IV)
- Brevet de maîtrise (niveau V)



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

LOIRET

Centre de Formation d'Apprentis

# BOULANGERIE

## ► INTÉGRER LE CFA

- ou
- Avoir entre 16 et 30 ans.
  - Avoir 15 ans révolus ou être dans l'année de ses 15 ans, en ayant terminé sa classe de 3<sup>ème</sup>.
  - Trouver une entreprise d'accueil.
  - Signer un contrat d'apprentissage.

⚠ Seule la signature du contrat d'apprentissage entre l'employeur et l'apprenti(e) conditionne l'inscription au CFA.

Pour vous aider dans la recherche d'une entreprise, contactez un conseiller relation entreprise du CFA :  
Tél. : 02 38 62 15 64 - Mail : cad45@cfacm45.fr



## ► ORGANISATION DE LA FORMATION

Rythme de l'alternance	2 semaines en entreprises 1 semaine au CFA
Moyens et outils pédagogiques	Formation en présentiel Compte office 365 et Environnement Numérique de Travail (ENT)

+ d'info sur [www.cfacm45.fr](http://www.cfacm45.fr)

- ✓ Programmes de formation
- ✓ Aides aux apprentis
- ✓ Listes de fournitures
- ✓ Taux d'insertion
- ✓ Réussite aux examens...

## ► CURSUS

	<b>CAP boulanger (2 ans) *</b>	→	<b>MC pâtisserie boulangère (1 an)</b>
Niveau requis	3 <sup>ème</sup> de collège		CAP boulanger ou pâtissier MC pâtisserie spécialisée
Modalités d'évaluation	Examen en fin de formation		Examen en fin de formation

⇒ \* Pour l'apprenti déjà titulaire d'un diplôme issu d'un métier complémentaire, possibilité de passer l'examen au bout d'un 1 an.



Toutes les formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap, sous certaines conditions.

Contactez le référent handicap du CFA :  
[referent.handicap@cfacm45.fr](mailto:referent.handicap@cfacm45.fr)

## ► CONTINUER SA FORMATION AU CFA

- CAP pâtissier, 2 ans (niv. III) → MC pâtisserie spécialisée, 1 an (niv. III) → BTM pâtissier, 2 ans (niv. IV)
- MC pâtisserie boulangère, 1 an (niv. III) → MC pâtisserie spécialisée, 1 an (niv. III) → BTM pâtissier, 2 ans (niv. IV)



Cette action est cofinancée par l'Union Européenne. L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds

Opérateurs de compétences partenaires du CFA

AFDAs



uniformation



AKTO



lopcommerce



Atlas



**Chambre de métiers et de l'artisanat du Loiret**  
**CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS**  
5 rue Charles Péguy | BP 1927 | 45009 ORLEANS Cedex 1  
Tél. : +33(0)2 38 62 75 29 • Télécopie : +33 (0)2 38 77 27 04  
cfa@cfacm45.fr • www.cfacm45.fr

