

Appellations

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Aide-boulangier / Aide-boulangère | <input type="checkbox"/> Boulanger-traiteur / Boulangère-traiteuse |
| <input type="checkbox"/> Boulanger / Boulangère | <input type="checkbox"/> Boulanger-viennoisier / Boulangère-viennoisière |
| <input type="checkbox"/> Boulanger-pâtissier / Boulangère-pâtissière | <input type="checkbox"/> Chef boulanger / boulangère |
| <input type="checkbox"/> Boulanger-pâtissier-traiteur / Boulangère-pâtissière-traiteuse | <input type="checkbox"/> Ouvrier boulanger / Ouvrière boulangère |

Définition

Prépare et réalise des produits de boulangerie et de viennoiserie selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Peut effectuer la vente de produits de boulangerie, viennoiserie.

Peut gérer un commerce de détail alimentaire (boulangerie, boulangerie-pâtisserie, ...).

Accès à l'emploi métier

Cet emploi/métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/ BEP à Bac (Bac professionnel, Brevet Professionnel) en boulangerie.

Il est également accessible sans diplôme ni expérience professionnelle pour le poste d'aide-boulangier.

Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de boulangeries, de pâtisseries traditionnelles ou industrielles, aux rayons boulangerie-pâtisserie de grandes et moyennes surfaces, parfois en contact avec les clients et en relation avec les fournisseurs, le responsable du rayon et les services d'hygiène.

Elle varie selon la structure (entreprise artisanale, hypermarché, ...) et le degré d'industrialisation et d'automatisation des procédés de fabrication.

Elle peut s'exercer les fins de semaine, jours fériés et souvent de nuit (tôt le matin).

L'activité s'effectue en laboratoire et peut impliquer le port de charges et la station debout prolongée.

Activités et compétences de base

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Sélectionner et doser les ingrédients (farine, levure, additifs, ...) pour la réalisation des pâtes à pain ou à viennoiserie, les mélanger et effectuer le pétrissage, l'abaisse	R	<input type="checkbox"/> Caractéristiques des farines
<input type="checkbox"/> Diviser la masse de pâte en pâtons, les bouler et en effectuer la tourne ou le façonnage et surveiller les étapes de fermentation	R	<input type="checkbox"/> Procédures de fabrication de produits de boulangerie
<input type="checkbox"/> Confectionner les viennoiseries (découpe, garniture, dorage, ...)	R	<input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
<input type="checkbox"/> Procéder à la cuisson/pré-cuisson des pâtons, des pièces de viennoiseries et défourner les pains, les viennoiseries	R	<input type="checkbox"/> Calcul de quantité
<input type="checkbox"/> Effectuer la décoration des produits (pépites de chocolat, graines de sésame, sucre, nappage, ...) après refroidissement	R	<input type="checkbox"/> Conversion d'unités de mesure
<input type="checkbox"/> Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux	R	<input type="checkbox"/> Tourage de pâte
		<input type="checkbox"/> Pétrissage manuel

Activités et compétences de base

Activités	Compétences
	<input type="checkbox"/> Utilisation de pétrin mécanique <input type="checkbox"/> Utilisation de matériel de nettoyage

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
Confectionner des produits alimentaires : <input type="checkbox"/> Confiseries <input type="checkbox"/> Glaces, sorbets <input type="checkbox"/> Pâtisseries <input type="checkbox"/> Pains spéciaux (spécialités régionales, pain à l'ancienne, ...) <input type="checkbox"/> Plats traiteur (pizzas, quiches, sandwiches, ...) <input type="checkbox"/> Sandwichs <input type="checkbox"/> Chocolats	Rs Rs Rs Rs R R Rs <input type="checkbox"/> Utilisation de four à bois
<input type="checkbox"/> Planifier la production selon les commandes de clients, les produits en stock et la saisonnalité	Cr
<input type="checkbox"/> Effectuer la conservation de la pâte et le conditionnement des produits de boulangerie et de viennoiserie (barquettes, sachets, ...)	R <input type="checkbox"/> Conditions de surgélation <input type="checkbox"/> Chaîne du froid <input type="checkbox"/> Utilisation de trancheuse <input type="checkbox"/> Utilisation d'appareils d'emballage/conditionnement
<input type="checkbox"/> Disposer les produits de boulangerie, de viennoiserie en vitrine, sur des présentoirs	Ra
<input type="checkbox"/> Renseigner les clients sur les produits et effectuer la vente	Ec <input type="checkbox"/> Techniques de vente <input type="checkbox"/> Procédures d'encaissement
<input type="checkbox"/> Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes	Cr <input type="checkbox"/> Règles de gestion de stocks <input type="checkbox"/> Utilisation de logiciels de gestion de stocks
<input type="checkbox"/> Réceptionner les marchandises, les produits et contrôler la conformité de la livraison	Rc
<input type="checkbox"/> Effectuer des tournées de vente de produits de boulangerie et de viennoiserie	Re
<input type="checkbox"/> Effectuer la gestion comptable et administrative d'une structure	C <input type="checkbox"/> Eléments de base en gestion comptable et administrative <input type="checkbox"/> Utilisation de logiciels de gestion comptable

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<input type="checkbox"/> Former des employés aux techniques du métier	S

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Boulangerie <input type="checkbox"/> Hypermarché (2500 m2 et +) <input type="checkbox"/> Pâtisserie <input type="checkbox"/> Supermarché (400 à 2500m2)	<input type="checkbox"/> Armée <input type="checkbox"/> Boulangerie, pâtisserie industrielle	<input type="checkbox"/> Travail en indépendant

Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
D1102 - Boulangerie - viennoiserie <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	D1107 - Vente en gros de produits frais <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
D1102 - Boulangerie - viennoiserie <input type="checkbox"/> Aide-boulangier / Aide-boulangère	G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
D1102 - Boulangerie - viennoiserie <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire <input type="checkbox"/> Conducteur / Conductrice de ligne en boulangerie industrielle <input type="checkbox"/> Technicien / Technicienne de fabrication en industrie alimentaire
D1102 - Boulangerie - viennoiserie <input type="checkbox"/> Aide-boulangier / Aide-boulangère	H3303 - Préparation de matières et produits industriels (broyage, mélange, ...) <input type="checkbox"/> Toutes les appellations

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
D1102 - Boulangerie - viennoiserie <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
D1102 - Boulangerie - viennoiserie <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	D1301 - Management de magasin de détail <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
D1102 - Boulangerie - viennoiserie <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	D1402 - Relation commerciale grands comptes et entreprises <input type="checkbox"/> Attaché commercial / Attachée commerciale grandes et moyennes surfaces de vente (GMS)
D1102 - Boulangerie - viennoiserie <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires <input type="checkbox"/> Toutes les appellations

Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME

D1102 - Boulangerie - viennoiserie

- Toutes les appellations

Fiches ROME envisageables si évolution

K2109 - Enseignement technique et professionnel

- Moniteur / Monitrice en centre de formation d'apprentis