

❖ 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-viennoise |
| <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.

❖ Compétences de base

Savoir-faire

- 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
- Conduire une fermentation
- Diviser la masse de pâte en pâtons
- Bouler et effectuer la tourne ou le façonnage des pâtons
- Confectionner des viennoiseries

Savoirs

- | | |
|---|---|
| R | <input type="checkbox"/> Boulage des pâtons |
| R | <input type="checkbox"/> Utilisation de matériel de nettoyage |
| R | <input type="checkbox"/> Utilisation de pétrin mécanique |
| R | <input type="checkbox"/> Pétrissage manuel |
| R | <input type="checkbox"/> Tourage de pâte |

❖ Compétences de base

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Cuire des pièces de viennoiserie	R	<input type="checkbox"/> Caractéristiques des farines
<input type="checkbox"/> Cuire des pâtons	R	<input type="checkbox"/> Calcul de quantité
<input type="checkbox"/> Défourner des pains et viennoiseries	R	<input type="checkbox"/> Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
<input type="checkbox"/> Décorer des produits culinaires	R	<input type="checkbox"/> Produits de boulangerie
<input type="checkbox"/> Entretien un espace de vente	R	<input type="checkbox"/> Conversion d'unités de mesure
<input type="checkbox"/> Entretien un poste de travail	R	
<input type="checkbox"/> Nettoyer du matériel ou un équipement	R	

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Réaliser des confiseries	Rs	<input type="checkbox"/> Utilisation de four à bois
<input type="checkbox"/> Préparer des glaces et des sorbets	R	
<input type="checkbox"/> Réaliser des pâtisseries	Rs	
<input type="checkbox"/> Réaliser des pains spéciaux	Rs	
<input type="checkbox"/> Préparer des plats traiteur	R	
<input type="checkbox"/> Préparer des sandwiches	R	
<input type="checkbox"/> Confectionner des chocolats	Rs	
<input type="checkbox"/> Planifier le traitement des commandes	C	
<input type="checkbox"/> Réaliser 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"/> Utilisation de trancheuse <input type="checkbox"/> Appareil de conditionnement <input type="checkbox"/> Chaîne du froid
<input type="checkbox"/> Disposer des produits sur le lieu de vente	R	
<input type="checkbox"/> Renseigner un client	S	<input type="checkbox"/> Procédures d'encaissement
<input type="checkbox"/> Conclure une vente	Ec	<input type="checkbox"/> Techniques de vente
<input type="checkbox"/> Suivre l'état des stocks	C	<input type="checkbox"/> Logiciels de gestion de stocks
<input type="checkbox"/> Définir des besoins en approvisionnement	C	<input type="checkbox"/> Gestion des stocks et des approvisionnements

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
<input type="checkbox"/> Préparer les commandes	Cr	
<input type="checkbox"/> Réceptionner un produit <input type="checkbox"/> Vérifier la conformité de la livraison	Rc C	
<input type="checkbox"/> Réaliser une tournée de vente	Re	
<input type="checkbox"/> Réaliser une gestion administrative <input type="checkbox"/> Réaliser une gestion comptable	C C	<input type="checkbox"/> Gestion comptable <input type="checkbox"/> Gestion administrative <input type="checkbox"/> Logiciels comptables
<input type="checkbox"/> Transmettre les techniques du métier ou mener des actions de sensibilisation au métier	S	

❖ Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Boulangerie <input type="checkbox"/> Hypermarché (2500 m ² et +) <input type="checkbox"/> Pâtisserie <input type="checkbox"/> Supermarché (400 à 2500m ²)	<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 ■ Toutes les appellations	D1107 - Vente en gros de produits frais ■ Toutes les appellations
D1102 - Boulangerie - viennoiserie - Aide-boulangier / Aide-boulangère	G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas ■ Toutes les appellations

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
D1102 - Boulangerie - viennoiserie <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations	H2102 - Conduite d'équipement de production alimentaire <ul style="list-style-type: none">- Conducteur / Conductrice de ligne en boulangerie industrielle- Technicien / Technicienne de fabrication en industrie alimentaire
D1102 - Boulangerie - viennoiserie <ul style="list-style-type: none">- Aide-boulangier / Aide-boulangère	H3303 - Préparation de matières et produits industriels (broyage, mélange, ...) <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
D1102 - Boulangerie - viennoiserie <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations	D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations
D1102 - Boulangerie - viennoiserie <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations	D1301 - Management de magasin de détail <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations
D1102 - Boulangerie - viennoiserie <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations	D1402 - Relation commerciale grands comptes et entreprises <ul style="list-style-type: none">- Attaché commercial / Attachée commerciale grandes et moyennes surfaces de vente (GMS)
D1102 - Boulangerie - viennoiserie <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations	D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations
D1102 - Boulangerie - viennoiserie <ul style="list-style-type: none">■ Toutes les appellations	K2109 - Enseignement technique et professionnel <ul style="list-style-type: none">- Moniteur / Monitrice en centre de formation d'apprentis