



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



ONISEP

L'INFORMATION
POUR L'ORIENTATION

Boulangier / Boulangère

Baguettes, pains spéciaux, brioches, croissants, sandwiches... le boulangier ou la boulangère fabrique et vend une grande variété de pains et de viennoiseries. Son savoir-faire est très recherché dans l'artisanat mais aussi dans l'industrie, et jusqu'à l'étranger !

SOMMAIRE

Le métier

Compétences requises

Où l'exercer ?

Les études

Emploi et secteur

Salaire du débutant

Pour aller plus loin

Niveau minimum d'accès : **CAP ou équivalent**

Salaire débutant : **1867 €**

Statuts : **Statut artisan, Statut salarié**

Synonymes : Boulanger-pâtissier / boulangère-pâtissière, Ouvrier boulanger/ouvrière boulangère

Métiers Associés : Acheteur / acheteuse, Chef / cheffe de rayon, Opérateur / opératrice de fabrication de produits alimentaires, Responsable de production alimentaire, Responsable qualité en agroalimentaire, Traiteur organisateur de réception / traiteuse organisatrice de réception

Secteurs professionnels : Commerce et distribution, Industrie alimentaire

Centres d'intérêt : Je rêve de travailler à l'étranger, Je veux travailler dans le commerce, Je veux travailler de mes mains



© AleksandarGeorgiev/E+/Getty Images

Le métier

La main à la pâte

Après avoir sélectionné les matières premières (farine, levure, sel, beurre, sucre, œufs, chocolat...), le boulanger ou la boulangère prépare les différentes pâtes (pour les pains, les viennoiseries) et les pétrit dans un pétrin mécanique ou à la main. Puis les pâtes sont placées dans une chambre de fermentation pour qu'elles lèvent (gonflent) et sont ensuite façonnées en pâtons (petits morceaux de pâtes qui vont être travaillés en pains, baguettes, flûtes et boules...) avant de passer au four.

Variations autour du pain

Suivant les événements (fête du pain, fêtes de Noël, de Pâques, du nouvel an...) et l'importance de la clientèle, il faut assurer 3 à 10 fournées par jour. Outre les différentes variétés de pain et les viennoiseries (croissants, pains au chocolat ou aux raisins, chaussons aux pommes...), certains professionnels proposent aussi des pâtisseries et des produits dits "traiteur" : tartes salées, pizzas, croque-monsieur, paninis voire petites salades composées.

Artisan mais aussi gestionnaire

S'ils sont à leur compte, les boulangers s'occupent aussi du suivi des ventes, des commandes auprès des fournisseurs, de l'encadrement du personnel chargé de la vente et de la fabrication... Aux heures d'affluence, ils secondent leurs vendeurs au magasin. Dans une entreprise de boulangerie industrielle, ils utilisent des techniques de congélation du pain cru ou précuit. Leur rôle est alors de régler alors les outils de production (pétrin, four) et de contrôler le processus de fabrication.

Compétences requises

Le cœur à l'ouvrage

Impossible d'exercer ce métier sans motivation. Il faut posséder une sensibilité culinaire et avoir envie de partager son savoir-faire avec ses apprentis... et sa clientèle. Pour fabriquer un pain de qualité, le boulanger ou la boulangère doit être habile de ses mains et respecter les recettes et les temps de pétrissage, de fermentation et de cuisson du pain. Une bonne résistance physique est aussi nécessaire : les journées sont longues et il faut supporter la chaleur comme la farine en suspension ! L'hygiène est sa priorité.

Souple et créatif

Le boulanger ou la boulangère doit être capable de passer du fournil à la boutique pour la vente. Pédagogue avec ses apprentis ou employés, il ou elle est aussi à l'écoute de ses clients pour adapter son offre avec notamment des pains originaux. Il lui faut aussi adapter ses produits aux saisons. Pas question d'oublier la bûche pour Noël ou la galette des rois en début d'année !

Gestionnaire

S'il ou elle s'installe à son compte, il lui faut maîtriser l'informatique, les techniques de gestion et de comptabilité, avoir des notions en communication. Autre impératif : savoir gérer efficacement une équipe.

Où l'exercer ?

Des équipements modernes

Pétrin mécanique, chambre de fermentation électronique, four à commandes numériques... grâce à ces équipements sophistiqués, les horaires en boulangerie sont désormais moins lourds et ses tâches moins pénibles. Le rythme de travail reste cependant très contraignant. Les journées débutent vers 4 h du matin. Et s'il ou elle est à son compte, la journée s'achève tard le soir, après la fermeture du magasin. Et se poursuit parfois le week-end et les jours fériés.

Différents lieux d'exercice

Dans les boulangeries artisanales de quartier, lieu traditionnel d'exercice, le boulanger ou la boulangère est le plus souvent seul au fournil ou secondé par un apprenti. Dans une boulangerie industrielle, il ou elle travaille au sein d'une équipe postée ou tournante, sous la responsabilité d'un responsable de fabrication. Dernier lieu d'activité possible : les boulangeries intégrées des hypermarchés. Le travail y est plus limité, car les pains arrivent précuits, et les horaires sont plus légers.

Les études

Après la 3^e

2 ans pour préparer le CAP boulanger (le plus souvent en apprentissage), suivi éventuellement d'un CS (en 1 an) boulangerie spécialisée ou techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie ou du BP boulanger (2 ans).

3 ans pour préparer le bac professionnel boulangerie pâtisserie option A boulangerie

CAP ou équivalent

[→ CAP boulanger](#)

CAP ou équivalent + 1 an

[→ CS boulangerie spécialisée](#)

[→ CS techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie](#)

bac ou équivalent

[→ Bac pro boulanger-pâtissier](#)

[→ BP boulanger](#)

bac + 2

[→ BM boulanger](#)

Emploi et secteur

Des places à prendre

La boulangerie souffre d'une crise du recrutement. Avec 35 000 établissements (environ une boulangerie pour 1 800 habitants), plus de 100 000 salariés et quelque 22 000 apprentis, le secteur a du mal à trouver une main-d'œuvre qualifiée. Pourtant, les offres d'emploi sont permanentes, notamment avec les nombreux départs en retraite. La boulangerie industrielle et les grandes surfaces qui fabriquent elles-mêmes leur pain ont également besoin de professionnels qualifiés, des opérateurs sur chaîne aux chefs de laboratoire.

Des évolutions de carrière

Les ouvriers boulangers possédant de l'expérience peuvent s'installer à leur compte. Dans un hypermarché, il leur est possible d'accéder au poste de responsable de la fabrication. Avec de l'expérience, ils peuvent aussi devenir formateurs, boulangers d'essai (pour tester les farines dans un moulin, par exemple) ou technico-commerciaux (chez un fabricant de matériel de boulangerie). Dernière piste : s'expatrier ! Le pain français jouit d'une excellente image de marque dans de nombreux pays : États-Unis, Amérique du Sud, Japon...

Secteur

Commerce et distribution

Industrie alimentaire

Salaire du débutant *

À partir de 1867 euros brut par mois.

* variable en fonction du lieu d'exercice, du statut.

Pour aller plus loin

Sur le web

[Informations sur le métier](#) ↗

[Site de la confédération nationale de la boulangerie pâtisserie française](#) ↗

[Portraits de professionnels.](#) ↗

Centres d'intérêt

[Je veux travailler dans le commerce](#) →

[Je veux travailler de mes mains](#) →

Autres métiers à découvrir

Charcutier-traiteur

Boucher

Pâtissier

Glacier-sorbetier

Fromager