



BOULANGER

METIERS DE BOUCHE

Nos diplômes sont accessibles en alternance (1 semaine au Campus/ 2 semaines en entreprise) : aux jeunes de 16 à 25 ans dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ; à tout public dans le cadre d'un contrat de professionnalisation ou d'un dispositif reconnu de formation professionnelle afin de valider des compétences ou de favoriser une reconversion.

Cette formation professionnelle est destinée à tous les passionnés des métiers de bouche qui souhaitent obtenir une qualification reconnue et performante afin de réaliser un vrai projet professionnel.

Les diplômes

CAP BOULANGER	
MC PÂTISSERIE BOULANGÈRE	pour les titulaires du CAP BOULANGER, CAP PÂTISSIER, CAP CHOCOLATIER, BEP ALIMENTATION option pâtisserie ou option boulangerie
BP BOULANGER	pour les titulaires du CAP BOULANGER, du BEP ALIMENTATION Option Boulangerie, ou d'une MC PÂTISSERIE BOULANGÈRE

Descriptif

Le boulanger fabrique son pain dans le fournil. À partir de la farine, il confectionne la pâte et la malaxe dans le pétrin. Après fermentation, il façonne les pâtons de formes et de tailles différentes puis les passe au four. Le boulanger fabrique et vend du pain traditionnel, mais aussi des pains spéciaux et des viennoiseries.

Le titulaire du CAP BOULANGER exerce son activité au sein d'une équipe. Il participe à l'organisation de son poste de travail et respecte les règles d'hygiène et de sécurité liées à son travail.

Le titulaire de la MC PÂTISSERIE BOULANGÈRE conçoit et réalise les produits de pâtisserie boulangère, sucrés et salés. Il assure également l'approvisionnement et le contrôle de la qualité des produits.

Le titulaire du BP BOULANGER évalue en plus le coût des productions et sait construire un argumentaire de vente. C'est un ouvrier **hautement qualifié qui peut occuper un poste à responsabilités** dans les entreprises artisanales, les boulangeries intégrées de la grande distribution, les entreprises industrielles de boulangerie et les laboratoires d'essai de panification. Ses fonctions l'impliquent dans l'approvisionnement, le contrôle qualité, la gestion financière et la gestion du personnel. **Il peut être amené à reprendre ou à créer une entreprise.**

Profil

Ce métier demande une bonne résistance physique (station debout, chaleur des fourneaux), une hygiène irréprochable et surtout ne pas être allergique à la farine... Le boulanger doit s'adapter à des horaires décalés, notamment en période de forte affluence de la clientèle. Les contacts avec la clientèle supposent des qualités commerciales et relationnelles.

Un titulaire du CAP BOULANGER peut envisager très vite de compléter sa qualification professionnelle ou jouer la polycompétence en préparant un CAP PÂTISSIER ou la MC PÂTISSERIE BOULANGÈRE.

Le titulaire du BP BOULANGER, lui, doit être capable de détecter les besoins de sa clientèle, d'analyser la concurrence et de promouvoir les produits au-delà de la production.



CAP

BOULANGER

910 heures

- Production
- Matières premières - Équipement
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Juridique, Économique et Social.
- Vie Sociale et Professionnelle

- Français – Histoire-Géographie
- Mathématiques – Sciences-Physiques
- Éducation Physique et Sportive
- Anglais

MC

PÂTISSERIE BOULANGÈRE

420 heures

- Communication (réalisation dossiers techniques sur projet)
- Anglais
- Connaissance de l'entreprise.

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées

BP

BOULANGER

980 heures

- Fabrication
- Technologie
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement, Juridique, Économique et Social.

- Gestion Comptabilité - Techniques Commerciales
- Diagramme de production
- Expression Française et Ouverture sur le Monde
- Anglais

« 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 reconnu. Je ne pourrais pas me passer de mon métier, c'est une vraie passion ! »

Guillaume, boulanger.

CONTACTEZ-NOUS :

CAMPUS DES MÉTIERS

• Le Prieuré, Rue du Château, 17000 LA ROCHELLE
Tél : 05 46 00 46 80
courriel : campuslr@cm-larochelle.fr

• 40 Route de St Genis, 17500 ST GERMAIN DE LUSIGNAN
Tél : 05 46 48 70 70
courriel : campussgl@cm-larochelle.fr

www.cm-larochelle.fr



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat
Charente-Maritime