

## 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.

## Compétences de base

| Savoir-faire                                                                                                                                                                                              |   | Savoirs                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------|
| <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"/> Boulage des pâtons                   |
| <input type="checkbox"/> Conduire une fermentation                                                                                                                                                        | R | <input type="checkbox"/> Utilisation de matériel de nettoyage |
| <input type="checkbox"/> Diviser la masse de pâte en pâtons                                                                                                                                               | R | <input type="checkbox"/> Utilisation de pétrin mécanique      |
| <input type="checkbox"/> Bouler et effectuer la tourne ou le façonnage des pâtons                                                                                                                         | R | <input type="checkbox"/> Pétrissage manuel                    |
| <input type="checkbox"/> Confectionner des viennoiseries                                                                                                                                                  | R | <input type="checkbox"/> Tourage de pâte                      |

## ❖ Compétences de base

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

## ❖ Compétences spécifiques

| Savoir-faire                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                     | Savoirs                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Réaliser des confiseries<br><input type="checkbox"/> Préparer des glaces et des sorbets<br><input type="checkbox"/> Réaliser des pâtisseries<br><input type="checkbox"/> Réaliser des pains spéciaux<br><input type="checkbox"/> Préparer des plats traiteur<br><input type="checkbox"/> Préparer des sandwiches<br><input type="checkbox"/> Confectionner des chocolats | Rs<br>R<br>Rs<br>Rs<br>R<br>R<br>Rs | <input type="checkbox"/> Utilisation de four à bois                                                                                                                                                              |
| <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, ...)<br><br><input type="checkbox"/> Disposer des produits sur le lieu de vente                                                                                                                                                           | R<br><br>R                          | <input type="checkbox"/> Conditions de surgélation<br><br><input type="checkbox"/> Utilisation de trancheuse<br><input type="checkbox"/> Appareil de conditionnement<br><input type="checkbox"/> Chaîne du froid |
| <input type="checkbox"/> Renseigner un client<br><input type="checkbox"/> Conclure une vente                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | S<br>Ec                             | <input type="checkbox"/> Procédures d'encaissement<br><input type="checkbox"/> Techniques de vente                                                                                                               |
| <input type="checkbox"/> Suivre l'état des stocks<br><input type="checkbox"/> Définir des besoins en approvisionnement                                                                                                                                                                                                                                                                            | C<br>C                              | <input type="checkbox"/> Logiciels de gestion de stocks<br><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<br><input type="checkbox"/> Vérifier la conformité de la livraison     | Rc<br>C |                                                                                                                                                |
| <input type="checkbox"/> Réaliser une tournée de vente                                                                  | Re      |                                                                                                                                                |
| <input type="checkbox"/> Réaliser une gestion administrative<br><input type="checkbox"/> Réaliser une gestion comptable | C<br>C  | <input type="checkbox"/> Gestion comptable<br><input type="checkbox"/> Gestion administrative<br><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<br><input type="checkbox"/> Hypermarché (2500 m² et +)<br><input type="checkbox"/> Pâtisserie<br><input type="checkbox"/> Supermarché (400 à 2500m²) | <input type="checkbox"/> Armée<br><input type="checkbox"/> Boulangerie, pâtisserie industrielle | <input type="checkbox"/> Travail en indépendant |

## ❖ Mobilité professionnelle

### Emplois / Métiers proches

| Fiche ROME                                                                       | Fiches ROME proches                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>D1102 - Boulangerie - viennoiserie</b><br>■ Toutes les appellations           | <b>D1107 - Vente en gros de produits frais</b><br>■ Toutes les appellations |
| <b>D1102 - Boulangerie - viennoiserie</b><br>- Aide-boulangier / Aide-boulangère | <b>G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas</b><br>■ Toutes les appellations |

## ❖ Mobilité professionnelle

### Emplois / Métiers proches

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

### Emplois / Métiers envisageables si évolution

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