BOULANGERIE

#pétrissage #fermentation #expertise

Le boulanger ou la boulangère fabrique du pain, de la viennoiserie ainsi que du *snacking*. Il/elle respecte la pâte, maîtrise la fermentation et cuit son pain à souhait.

Il/elle fait carrière dans les boulangeries ou dans les boulangeries-pâtisseries artisanales. Ce métier ne cesse d'évoluer et tend à se développer depuis quelques années dans le secteur industriel.

Les qualités requises sont l'organisation, la régularité, la précision et le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

DÉBOUCHÉS

Artisan(e) – Chef(fe) d'entreprise –
Responsable de production - Responsable qualité –
Responsable de lignes automatisées –
Responsable recherche et développement.

RÉMUNÉRATION MENSUELLE (BRUTE)

1 540 € en début de carrière
et à partir de 4 000 €
pour un(e) chef(fe) d'entreprise.

PARCOURS DE FORMATION*

Après une 3e (dès 15 ans) → **CAP Boulanger** (2 ans)

Post CESS → **CAP Boulanger** (1 an)

J'ai un diplôme du métier

Départ sur le Tour de France + une étape internationale d'un an minimum

CERTIFICATION DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE Tourier *snacking* (1 an)

BREVET PROFESSIONNEL Boulanger (2 ans)

Module complémentaire Concevoir et commercialiser (1 an) → **Montée en compétence : Diriger et manager** (1 an)

** Parcours susceptible d'évoluer.*

Les diplômes obtenus sont des diplômes français

www.compagnons-du-devoir-belgique.com

© 04/2022 Compagnons du Devoir - Crédits photos : Thierry Caron / Divergence - Ne pas jeter sur la voie publique.