

BOULANGERIE

A photograph of a bakery interior. In the foreground, a female baker wearing a white short-sleeved shirt and a white hairnet is leaning over a metal wire rack. She is holding a long, golden-brown baguette with both hands. To her left, another baker in a white shirt is partially visible, also looking at the bread. The rack is filled with several other baguettes. In the background, another baker is visible, and more racks of bread are stacked. The lighting is bright, highlighting the texture of the bread and the clean environment of the bakery.

#pétrissage

#fermentation

#cuisson



LES
COMPAGNONS
DU
DEVOIR
et du Tour de France



Le boulanger ou la boulangère fabrique du pain, de la viennoiserie ainsi que du *snacking*. Il (elle) travaille la pâte, maîtrise la fermentation et la cuisson de son pain. Ce métier ne cesse d'évoluer et les secteurs d'activité sont très diversifiés : boulangeries artisanales, boulangeries-pâtisseries, restauration, grandes et moyennes surfaces, agroalimentaire, meuneries et centres de formation.

Les qualités requises sont l'organisation, la régularité et la précision.

DEBOUCHÉS

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

REMUNERATION MENSUELLE (BRUTE)

1747 € en début de carrière
et à partir de 4 000 €
pour un(e) chef(fe) d'entreprise.

PARCOURS DE FORMATION*



INFOS

Renseignements et inscriptions dans la maison des Compagnons du Devoir la plus proche de chez vous ou sur notre site Internet.

© 12/2024 Compagnons du Devoir - Crédits photos : © AOCDF/Florent Pettier - Ne pas jeter sur la voie publique.
 * Parcours susceptible d'évoluer.