

Boulangier Boulangère



<https://shorturl.at/oiY0A>

Ce qui me plaît
faire le pain qui me fait
plaisir, satisfaire les clients



Les tâches et conditions de travail

Le métier de boulanger / boulangère consiste à

- s'approvisionner en matière première (localement) et la transformer
- réaliser la pâte à pain : pétrissage, fermentation, façonnage des pâtons
- cuire le pain
- fabriquer des viennoiseries
- gérer les stocks, la comptabilité

Qualités requises

Pour exercer ce métier,

- il faut avoir une bonne condition physique
- il faut être endurant, organisé, attentif
- il faut être créatif

Formation

En France

- **CAP de boulanger** en 2 ans après la classe de 3ème, au Centre de Formation des Apprentis ou en lycée professionnel
- **Baccalauréat Professionnel boulanger** en 3 ans après la 3ème ou en 2 ans après le CAP

Lieux de stage

Au Pétrin du Matin

6 Rue des Écoles, 22150 Ploëuc-L'Hermitage, France