

Boulangier Boulangère



<https://shorturl.at/oiY0A>

Ce qui me plaît
protéger l'environnement,
transmettre ma passion



Les tâches et conditions de travail

Le métier de boulanger / boulangère consiste à

- sensibiliser les publics de tous âges au patrimoine naturel en organisant des activités.
- encadrer des groupes scolaires ou touristiques
- concevoir des outils ou projets d'animation
- éveiller la curiosité
- éduquer à la préservation de l'environnement

Qualités requises

Pour exercer ce métier,

- il faut être polyvalent et autonome
- il faut s'adapter aux différents publics, aux conditions climatiques
- il faut être bienveillant
- il faut avoir une bonne condition physique

Formation

En France

- **le BAFA** (brevet d'aptitude aux fonctions d'animateur) : avoir 16 ans
- **le BPJEPS** (brevet professionnel de la Jeunesse, de l'Éducation populaire et du Sport) : niveau baccalauréat
- **le BTSA GPN** (Gestion et protection de la nature) deux ans d'études après le baccalauréat

Lieux de stage

Ferme de la Ville Oger
21 rue des Gallois - 22000 Saint-Brieuc - France