

# le MÉTIER de BOULANGER



**Le boulanger** fabrique du pain, des pains spéciaux ou de la viennoiserie. Il exécute ces opérations le plus souvent à l'aide d'équipements mécanisés ou automatisés (pétrin mécanique, peseuse-diviseuse, chambre de fermentation contrôlée...) Il peut aussi confectionner ou participer à la confection de pâtisseries courantes ou de produits «traiteur» (quiches, pizzas...) Il utilise des composantes de base ou des produits semi-ouvrés (farines prêtes, fonds de tartes...)

Le boulanger exerce son métier debout dans un fournil ou un laboratoire d'une entreprise artisanale (boulangerie, boulangerie-pâtisserie) ou dans une boulangerie intégrée de grande ou moyenne surface. Dans les entreprises artisanales, l'activité débute souvent le matin avant six heures.

Le repos hebdomadaire se prend en semaine. Dans les laboratoires intégrés à la grande ou moyenne distribution, le travail peut être organisé en équipes tournantes.

Lieu d'exercice de l'activité :

- Boulangerie ou boulangerie-pâtisserie de type artisanal.
- Boulangerie ou boulangerie-pâtisserie intégrée de grande ou moyenne surface.
- Boulangerie appartenant à une chaîne.
- Entreprise industrielle.

(Extrait du site web de l'Anpe : les fiches métiers)



# la formation

L'apprentissage constitue une forme fréquente d'accès au métier et reste la voie de formation dominante.

**Au niveau V** : Après la troisième : **CAP boulanger, BEP alimentation boulangerie** (ou pâtisserie, chocolaterie, confiserie) et enfin la **mention complémentaire option boulangerie spécialisée** ou pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie.

**Au niveau IV** : Le Brevet professionnel ; le Brevet technique des métiers ; le Brevet de maîtrise ; le Bac Pro alimentation option boulangerie ou option pâtisserie.

**Au niveau III** : Le Brevet de maîtrise supérieur pour les chefs d'entreprise ou les titulaires de diplômes de niveau IV souhaitant exercer des responsabilités de gestion et d'encadrement au sein de l'entreprise.

**À Belfort** : **CAP de boulanger / BEP alimentation boulanger / BP boulanger**  
au CFA Municipal de Belfort  
ZAC de la Justice «Les Glacis» - 2, rue René Cassin - 90000 BELFORT  
Tél. 03 84 46 63 50 - Contact : [cfa@mairie-belfort.fr](mailto:cfa@mairie-belfort.fr)  
<http://www.mairie-belfort.com/enseignement/enseigcfa.html>

## pour plus d'information

### Des sites web à visiter

- **La Confédération nationale de la boulangerie** : [www.boulangerie.org](http://www.boulangerie.org)
- **Pour consulter les offres d'emploi, créer son espace abonné, déposer son cv en ligne, consulter des fiches métiers...** : [www.anpe.fr](http://www.anpe.fr)
- **Pour rechercher une formation, les établissements dans lesquels elle se déroule, les différents niveaux pour un métier...** : [www.onisep.fr](http://www.onisep.fr)



### Des lieux où aller

- **Chambre artisanale de la boulangerie de Belfort et du Territoire**  
5, Boulevard Joffre - 90000 Belfort  
Tél. 03 84 21 34 19 ou 03 84 29 29 48 - Fax : 03 84 57 06 64  
courriel : [france.secretariat@wanadoo.fr](mailto:france.secretariat@wanadoo.fr)
- **La Cité des métiers de Belfort et son Point Cité à Delle** (à la médiathèque départementale) vous accueillent pour vous informer et vous conseiller dans votre parcours d'orientation et d'accès à l'emploi dans le domaine de l'agro-alimentaire, entre autres.



**La Cité des métiers vous accueille :**  
**mardi, mercredi et jeudi de 13 h 30 à 17 h 30**  
**vendredi et samedi de 9 h 00 à 12 h 00**

**L'accueil est anonyme, gratuit et sans rendez-vous.**

[www.mife90.org](http://www.mife90.org)



place de l'Europe - BELFORT - Tél. 03 84 90 40 00



**Cité**  
des métiers