

D1102

BOULANGER / BOULANGÈRE

Autres emplois décrits

- Aide-boulangier / Aide-boulangère
- Boulanger-pâtissier / Boulangère-pâtissière
- Boulanger-pâtissier-traiteur / Boulangère-pâtissière-traiteuse
- Boulanger-traiteur / Boulangère-traiteuse
- Boulanger-viennoisier / Boulangère-viennoisière
- Chef boulanger / boulangère
- Ouvrier boulanger / Ouvrière boulangère

Définition

- Prépare et réalise des produits de boulangerie et de viennoiserie selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.
- Peut effectuer la vente de produits de boulangerie, viennoiserie.
- Peut gérer un commerce de détail alimentaire (boulangerie, boulangerie-pâtisserie, ...).

Accès à l'emploi

Ce métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/ BEP à Bac (Bac professionnel, Brevet Professionnel) en boulangerie. Il est également accessible sans diplôme ni expérience professionnelle pour le poste d'aide-boulangier.

Compétences

Savoir-faire

Production, Fabrication	Conduire une fermentation
	Décorer des produits culinaires
	Doser des ingrédients culinaires
	Préparer des plats culinaires
	Défourner des pains et viennoiseries
	Diviser la masse de pâte en pâtons
	Préparer des glaces et des sorbets
	Bouler et effectuer la tourne ou le façonnage des pâtons
	Confectionner des viennoiseries
	Confectionner des chocolats
	Confectionner des confiseries
	Cuire des pièces de viennoiserie
	Confectionner des sandwiches
	Cuire des pâtons
Maintenance, Réparation	Entretien d'un équipement, d'une machine, d'une installation
	Entretien, nettoyage d'un espace, d'un lieu, d'un local

Gestion des stocks	Contrôler l'état des stocks
	Définir des besoins en approvisionnement
	Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
	Réaliser la conservation de la pâte et le conditionnement des produits de boulangerie et de viennoiserie (barquettes, sachets, ...)
Logistique	Organiser le traitement des commandes
Relation client	Accueillir, orienter, informer une personne
Développement commercial	Conclure une vente
	Organiser, aménager un espace de vente
	Réaliser une tournée de vente
Gestion et contrôle	Réaliser des opérations comptables
Conseil, Transmission	Transmettre une technique, un savoir-faire
Pilotage et maîtrise des coûts	Assurer la gestion administrative d'une activité

Savoir-être professionnels



	Travailler en équipe
	Faire preuve d'autonomie
	Faire preuve de rigueur et de précision

Savoirs

Domaines d'expertise	Logiciel de gestion de stocks
	Logiciels comptables
	Calcul de quantité
Normes et procédés	Chaîne du froid
	Conditions de surgélation
	Conversion d'unités de mesure
	Procédures d'encaissement
	Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Produits, outils et matières	Utilisation d'appareils de conditionnement
	Utilisation de four à bois
	Utilisation de matériel de nettoyage
	Utilisation de pétrin mécanique
	Utilisation de trancheuse
	Caractéristiques des farines levure, additifs
	Types de pain
Techniques professionnelles	Types de produits boulangers
	Techniques de boulage des pâtons
	Techniques de pétrissage manuel
	Techniques de tourage de pâte
	Techniques de communication orales, écrites et numériques
	Techniques de vente

Contextes de travail

	Conditions de travail et risques professionnels	En laboratoire
		Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes
		Station debout prolongée
	Horaires et durée du travail	Travail de nuit
		Travail le week-end

Secteurs d'activité

- Commerce et distribution