



Boulangier (F/H)

Fiche métier

Le Boulanger (f/h) intervient dans la réalisation de l'ensemble des préparations et fabrications de produits frais de boulangerie en garantissant le respect des règles d'hygiène. Baguette, pains spéciaux (céréales, seigle, son, complet...), viennoiseries, pâtisseries mais aussi tartes salées, salades, pizzas... si l'éventail des produits est aujourd'hui plus large, le goût et la passion restent au cœur de ce métier. À l'œuvre dès avant l'aube, le boulanger (f/h) prépare sa pâte à partir des matières premières soigneusement sélectionnées (farine, levure, eau...), la découpe et la met en forme, surveille la fermentation, enfourne les pièces, les défourne après un temps de cuisson précis et les installe en vitrine. La modernisation des outils (pétrin, chambre à fermentation, four) facilite aujourd'hui la tâche du boulanger (f/h), mais sa connaissance des matières premières, leur dosage exact, sa maîtrise des procédures de fabrication relèvent d'un savoir-faire exigeant qui se renouvelle constamment. Le boulanger (f/h) est aussi un commerçant qui sait accueillir la clientèle, répondre à ses attentes, lui proposer de nouveaux produits et ainsi la fidéliser.

Objectifs

Être capable de

- ✓ Gérer la relation client
- ✓ Mettre en rayon libre-service
- ✓ Gérer les stocks en réserve
- ✓ Fabriquer du pain
- ✓ Cuire du pain et des viennoiseries
- ✓ Vendre des produits de boulangerie

Durée

6 à 12 mois

Certification

Par blocs de compétences
délivré par jury paritaire de la
Commission Paritaire
Nationale pour l'Emploi
(FCD – Fédération
du Commerce
et la Distribution)



Boulangier (F/H)

Contenu

Gérer la relation client

- Recevoir le client
- Conseiller le client
- Informer le client
- Traiter les demandes clients

Mettre en rayon libre-service

- Mettre en rayon les produits
- Contrôler le balisage et l'étiquetage
- Veiller à l'état marchand du rayon
- Agir contre la démarque

Gérer les stocks en réserve

- Réaliser des opérations de comptage
- Suivre les entrées et sorties de stock
- Ranger les stocks et la réserve
- Entretenir le matériel

Fabriquer du pain

- Préparer l'espace et les outils de travail
- Nettoyer son espace et les outils de travail pendant et après utilisation
- Préparer le pétrin en adaptant ses ingrédients afin d'avoir une quantité adaptée aux volumes à réaliser
- Pétrir la pâte
- Réaliser le pointage de la pâte
- Façonner les pâtons de pain

Cuire du pain et des viennoiseries

- Enfourner les pains et viennoiseries
- Défourner les pains et viennoiseries
- Préparer les pains et viennoiseries
- Emballer les pains et les viennoiseries

Vendre des produits de boulangerie

- Mettre en étalage les produits de boulangerie
- Entretenir l'étalage de produits de boulangerie
- Entretenir les équipements, le matériel et les installations spécifiques au rayon boulangerie
- Analyser la demande client
- Conseiller les clients
- Préparer les produits de boulangerie
- Prendre la commande d'un client