



Bouanger

Fiche réalisée avec la collaboration de formateurs, de professionnels et de la Chambre de métiers de Saône-et-Loire

Avril 2008

Fonctions



98% des Français mangent régulièrement du pain, qui reste un élément incontournable des repas. Mais, fini le temps pour le boulanger du pétrissage à la main et de la pelle en bois, le métier de boulanger s'est modernisé et mécanisé. Cependant, même si le métier a subi au fil des années un certain nombre de transformations, les gestes et les recettes sont toujours les mêmes et chaque boulanger apporte ensuite son savoir-faire, son expérience et sa créativité.

Les équipements dont dispose le boulanger lui font gagner du temps et réduisent la pénibilité du travail. Les chambres de fermentation (chambre froide appelée aussi chambre de pousse) ont grandement amélioré le travail des boulangers. Ils peuvent maintenant se lever plus tard (vers 5h du matin). Ils préparent le pain la veille et le mettent dans cette chambre de fermentation qui ralentit le processus de levée du pain. A leur arrivée au fournil, les boulangers peuvent directement faire cuire le pain.

Un boulanger doit dorénavant se tenir au courant des évolutions techniques, choisir parmi les différents équipements proposés, apprendre à les utiliser et les programmer. Mais, malgré les machines, le boulanger a toujours un important travail de surveillance. A chaque étape de fabrication, son savoir-faire, sa minutie et sa main restent indispensables.

Un autre point sur lequel le métier a évolué : les productions proposées à la vente. Un boulanger ne fait pas uniquement du pain, il fait aussi beaucoup de viennoiseries (croissants, pains au chocolat...). Il fabrique également maintenant plusieurs variétés de pain (pains régionaux, baguettes, pains spéciaux...). Il propose de plus en plus de quiches, de sandwiches et autres productions très appréciés des clients pour les repas de midi. Il doit donc aussi avoir des compétences en cuisine.

Un bon boulanger doit se remettre en question et s'adapter aux évolutions alimentaires et aux attentes des clients. Dans les boulangeries artisanales, le chiffre d'affaires est ainsi réparti :

- 50% réalisés par les produits de boulangerie (70% des ventes concernent des baguettes). C'est, en général, ces produits qui font venir les clients et permettent des ventes toute la journée.
- 40% réalisés par les viennoiseries et les pâtisseries
- 10% réalisés par les ventes annexes (glaces, confiseries...)

Un boulanger peut travailler dans trois grands secteurs : la boulangerie artisanale, la grande distribution (hypermarchés) et la boulangerie industrielle (industrie de fabrication du pain).

La fabrication du pain

La principale activité du boulanger est de fabriquer du pain dans son fournil, appelé aussi "laboratoire". Voici les différentes étapes de la panification :

1) Le pétrissage

Le boulanger mélange, dans un pétrin, la farine, l'eau, le sel et la levure (ou le levain) pour confectionner la pâte. Il choisit le type de farine (blé, seigle, orge, maïs, sésame, avoine, sarrasin...) en fonction de ce qu'il veut faire. Le pétrin, aujourd'hui mécanique, permet de donner à la pâte une structure homogène et élastique. Le boulanger tient compte de nombreux paramètres pour faire sa pâte. Le temps qu'il fait dehors peut influencer sur la pâte. Par exemple, en hiver, il doit parfois rajouter de l'eau chaude et de la levure, tandis qu'en été il faut rajouter de l'eau glacée car la pâte sèche trop vite.

2) Le pointage (1ère fermentation)

Le boulanger laisse ensuite la pâte reposer dans le pétrin. C'est l'étape de la fermentation en cuve (ou pointage) qui est décisive pour la formation de l'arôme du pain. A cause de la production de gaz carbonique, la pâte lève. C'est le boulanger, fort de son expérience, qui juge si la pâte est prête. Aucune machine, aussi sophistiquée soit-elle, ne peut remplacer la main du boulanger qui touche la pâte du bout des doigts pour savoir si le moment est venu de passer à l'étape suivante.

3) La pesée

Une fois la pâte prête, le boulanger la divise en différentes portions appelées pâtons qui deviendront les futurs pains. Il les pèse rapidement pour s'assurer qu'elles aient toutes le poids voulu. Le boulanger peut se servir d'une diviseuse.

4) Le façonnage

Le boulanger prend ensuite le pâton pour lui donner une forme. Il exécute un geste mainte fois répété appelé "la tourne". Le boulanger peut le faire à la main, notamment pour des petites quantités (par exemple pour des pains spéciaux). Mais, en général, il utilise une machine qui, à partir de la pâte, façonne les pâtons. Le boulanger doit surveiller le travail de la machine et, parfois, reprendre à la main les pâtons sortis de la machine lorsque ceux-ci ne sont pas réussis. Les pains façonnés sont ensuite placés dans des petits paniers garnis de toile (les bannetons ou les panetons), qui sont longs pour les baguettes et ronds pour les miches.

Paroles de Professionnels

Témoignages de Ludovic, ouvrier boulanger et de Michel, son employeur.

Pendant que Michel est parti en tournée, Ludovic et Matthias, ses deux salariés, nous accueillent dans l'arrière boutique. "Vous êtes ici dans le fournil, on appelle aussi ça le laboratoire." Ludovic nous montre les différentes machines. "Nous avons une diviseuse, une façonneuse, des chambres froides qu'on appelle aussi chambre de fermentation ou de pousse... C'est ici que nous travaillons."

Ludovic nous confie qu'il a toujours voulu devenir boulanger. Il a suivi la formation en apprentissage et, à seulement 25 ans, possède déjà 10 ans d'expérience. "J'ai travaillé dans plusieurs boulangeries, ce qui m'a permis d'appliquer différentes méthodes de travail propres à chaque employeur. Je travaille pour Michel depuis maintenant 6 ans et je m'occupe de la fabrication du pain. En général, c'est moi qui fais le pain de A à Z. Je suis autonome, ce qui est très agréable."

Son collègue Matthias, lui, a les deux diplômes : après un CAP pâtissier, il a obtenu en 1 an le CAP boulanger. "En boulangerie, il faut être polyvalent, nous dit-il. Un boulanger fait toujours un peu de pâtisserie et vice et versa. Ici, c'est moi qui fais les viennoiseries, mais mon collègue pourrait tout aussi bien les faire car elles font parties du programme du CAP de boulanger. Ludovic m'aide lorsque c'est nécessaire, et je fais de même lorsque qu'il a besoin." Ludovic nous confirme d'ailleurs cette capacité à être polyvalent. "Même si je n'ai pas suivi de formation en pâtisserie, j'ai beaucoup appris sur le tas".

Les deux salariés travaillent 5 à 6 jours par semaine. Le jour de repos est le mardi et chacun a un dimanche sur deux de libre. Dans les grandes villes où les boulangeries ont plus de salariés, il est possible de bénéficier de deux jours de repos à la suite, mais ce n'est pas systématique et pas forcément en fin de semaine. "Les horaires, les jours de repos varient en fonction de l'organisation de la boulangerie. Une seule chose est sûre, un salarié ne choisit pas ses dates de vacances. Il fait en fonction de la période de fermeture du magasin décidée par le patron."

"Ma journée débute à 3h du matin, nous explique Ludovic. De 3 heures à 4h30-5h, je commence d'abord par la cuisson du pain, préparé la veille, pour qu'il soit prêt lorsque mon patron part en tournée. Je commence par retirer les pâtons, c'est-à-dire les morceaux de pâte à pain, de la chambre de fermentation dans laquelle ils sont depuis la veille. Je les mets sur un tapis roulant qui les dépose dans le four. Les pains sont cuits en continu. Lorsqu'une première fournée est cuite, je mets la suivante. Les pains prêts sont ensuite mis dans des paniers pour être vendus."

Le travail du boulanger dépend beaucoup de son four. "Notre four est à gaz et il est programmable. Lorsqu'on arrive le matin, il est déjà chaud. Le four est un élément important dans l'organisation du travail d'un boulanger. La cuisson au four à bois par exemple nécessite beaucoup plus de surveillance".

5) L'apprêt ou la mise en pousse (2ème fermentation)

Le boulanger laisse le pain une nouvelle fois reposer pendant environ 4 à 10 heures dans une chambre froide ou à température ambiante. Grâce à la levure, chaque pain triple de volume.

6) L'enfournement

Le four a maintenant atteint une température comprise entre 250 et 290°. Afin que le pain ne sèche pas, le boulanger humidifie le four en y injectant de la vapeur. Lorsqu'il pleut, il peut prolonger le temps de cuisson pour éviter les baguettes molles. Dans les fournils modernes, les pâtons sont déposés dans le four grâce à un système de tapis roulant. Le boulanger défourne ensuite le pain et le laisse reposer pour permettre l'évaporation de l'humidité, c'est le "ressuage".

Les autres fonctions du boulanger

En dehors du temps de fabrication, le boulanger, notamment lorsqu'il est à son compte, doit aussi :

- Nettoyer et entretenir les équipements et les locaux
- Contrôler le stock, passer les commandes auprès des fournisseurs
- Participer à la vente, par exemple, en allant faire des tournées
- Se tenir au courant de l'évolution des machines et des normes d'hygiène très strictes dans le secteur
- Déterminer le prix de ses produits. Il faut savoir que, depuis 1987, le prix du pain est libre.
- Encadrer son équipe et ses apprentis s'il en emploie.

Dans une boulangerie industrielle

Le boulanger utilise des techniques de congélation du pain cru ou précuit. Son rôle consiste en général à régler les outils de production (pétrin, four...) et contrôler le processus de fabrication. Il n'est jamais en contact avec les clients.

En Grande surface

En hypermarché travaillent de "vrais" boulangers titulaires du CAP, du BM... Pour avoir l'appellation "boulangerie", il faut fabriquer soi-même sa pâte.

En grande surface, le boulanger fabrique le pain comme n'importe quel autre boulanger. Si les bases sont identiques, la méthode est un peu accélérée. Le boulanger augmente la quantité de levure dans la pâte ce qui permet de la laisser fermenter moins longtemps, et donc d'enchaîner plus rapidement la production et la cuisson. Les quantités à produire sont beaucoup plus importantes en hypermarché.

Par contre, en supermarchés, on ne parle pas de boulangerie mais de "point chaud". Les employés ne sont pas des boulangers, ils travaillent avec du "cru surgelé". Les baguettes, par exemple, arrivent congelées. Les employés les font lever puis cuire.

Conditions de Travail

Conditions de travail

- Le boulanger travaille dans un environnement poussiéreux (allergies fréquentes à cause de la farine), bruyant (à cause des machines), humide et chaud (à cause des fours), mais aussi froid. Il est toujours debout et doit parfois faire de la manutention (sacs de farine...).
- Il doit se lever tôt, en général entre 3 et 6h du matin selon l'organisation de la boulangerie, pour préparer sa première fournée. Son rythme de vie est donc différent, et peut poser des problèmes pour la vie de famille (travail le samedi, voire le dimanche, les jours fériés, pas de vacances pendant les fêtes...). En général, l'épouse du boulanger, lorsque celui-ci est artisan, travaille aussi à la boulangerie et commence souvent tôt le matin.
- En moyenne un boulanger artisan travaille 39 à 42 heures par semaine et 6 jours sur 7.
- Le boulanger peut travailler seul ou en équipe selon la taille de la boulangerie dans laquelle il exerce. L'effectif moyen d'une boulangerie artisanale est de 4, 5 personnes.

Qualités requises

- Patience : le boulanger doit attendre le temps que la pâte prenne sa consistance, lève et cuise. Il ne doit pas se précipiter et respecter les délais nécessaires.
- Exactitude : un simple retard le matin et tout son travail de la journée sera décalé. La première fournée doit être prête à l'arrivée des clients.
- Créativité : les clients sont de plus en plus demandeurs de nouveautés. Le boulanger doit s'adapter et proposer des produits originaux. C'est aussi ce qui fera sa différence par rapport à ses concurrents.
- Habileté manuelle : malgré l'utilisation des machines, le métier de boulanger reste très manuel.
- Résistance physique : se lever tôt, travailler de nuit, rester debout toute la journée, dans la chaleur et l'humidité.
- Rigueur : le boulanger doit être attentif, notamment lors de la préparation, la fermentation et la cuisson de la pâte.
- Soigné : le travail dans le fournil et en boutique exige une hygiène irréprochable.

Même si le four est mécanisé, l'œil du boulanger et son expérience restent très importants. "Je surveille de très près la cuisson qui n'est jamais la même d'un jour à l'autre, car le temps qu'il fait dehors joue un grand rôle. Quand le temps est humide, le pain a du mal à cuire, par contre quand le temps est sec ou lorsqu'il fait chaud dehors, le pain cuit plus vite. Il faut alors baisser la température..."

Lorsque le pain est cuit, Ludovic effectue différentes petites tâches de 4h30/5h jusqu'à 6h : nettoyage des plaques, du four... Il fait quelques petits travaux de pâtisserie.

Le nombre et le type de pains sont fixés par son employeur. La quantité de pain varie en fonction des jours et des périodes. "Le nombre de pains fabriqués dépend des tournées du patron. Les vendredis sont plus calmes, par contre les lundis, les samedis et les mercredis sont des grosses journées. Dans l'année, nous avons des périodes creuses, notamment en octobre-novembre et en mars-avril. Par contre, au moment des fêtes de fin d'année, nous avons beaucoup de travail." "Après les fêtes, viennent les galettes des rois, puis les beignets, confirme Matthias. Jusqu'à fin janvier, et même février, c'est très chargé."

Ludovic et Matthias sont aux 39 heures, leurs heures s'équilibrent sur l'année entre les périodes denses et les périodes creuses. "Je pars lorsque tout est fini, nous explique Ludovic. Certaines fois, c'est plus tôt vers 8h30, d'autres fois plus tard vers 10h." Ludovic et Matthias touchent un salaire de base un peu au-delà du SMIC auquel s'ajoutent les primes de nuit, de jours fériés, de dimanche et de panier. Les salaires dans le secteur de la boulangerie sont très variables d'un employeur à l'autre.

A 6h, Ludovic commence la fabrication de son pain pour la cuisson du lendemain. "Je mets en marche le pétrin, pendant une quinzaine de minutes environ, dans lequel je mélange tous les ingrédients : farine, sel, eau, levure et levain. J'ai des mesures à respecter qui sont toujours les mêmes. En formation, on apprend les recettes de base, mais chaque patron a ses exigences et ses particularités. Il faut aussi s'adapter au goût des clients."

Matthias aide Ludovic à verser le sac de 50kg de farine dans le pétrin. Quand on lui demande si une femme peut exercer ce métier, Ludovic est affirmatif. "Nous ne soulevons pas les sacs seuls. Nous nous mettons à deux. Et dans certains fournils, le pétrin est équipé d'un silo qui l'approvisionne directement en farine. Dans ce cas-là, il y a beaucoup moins de charges à soulever."

Il y a bien longtemps que l'on ne pétrit plus à la main sauf les pains spéciaux. "Mais attention ! prévient Ludovic. Les machines, bien qu'elles nous soient très utiles et qu'elles nous fassent gagner du temps, ne font pas tout. Par exemple, je ne peux pas programmer le pétrin pour qu'il pétrisse la pâte pendant une certaine durée et aller faire autre chose. Je dois constamment surveiller la pâte. C'est à l'œil que je sais si la pâte est prête, aucune machine ne peut le faire pour moi."

La texture de la pâte varie beaucoup en fonction de la qualité de la farine. Il faut être très vigilant. Une bonne farine permet de faire du bon pain. Lorsque la farine est de moins bonne qualité, je m'adapte, je rajoute une autre farine ou de la levure.

La pâte à pain est un produit vivant. De la sortie du pétrin jusqu'à la cuisson, elle est très sensible au temps qu'il fait. Elle réagit par exemple aux variations de température. En été, je dois rajouter de l'eau froide, voire glacée, dans mon pétrin car la pâte a tendance à sécher, tandis qu'en hiver, l'eau doit être à température ambiante. Quand la bise souffle, il faut bien fermer les portes, sinon le pain sèche et forme une croûte. Dans ce cas-là, je peux rajouter de l'eau à la préparation."

Après l'arrêt du pétrin, la pâte repose ensuite 5 à 10 minutes à température ambiante. "Je la pèse et je prépare des bacs de 12kg pour les flûtes et de 7kg pour les baguettes. La pâte passe ensuite dans la diviseuse qui me donne des morceaux de pâte que l'on appelle des pâtons. Je laisse fermenter - ou "piquer" dans notre jargon - la pâte pendant 1/2h-3/4h. En été, les pâtons ont tendance à sécher plus rapidement, il faut donc aller plus vite."

Salaire

Grille de salaire en boulangerie-pâtisserie au 01/07/06 (en 2008, dans la convention collective, cette grille est toujours datée de 2006). Les chiffres indiqués sont les salaires horaires minimum :

- Pour une personne non qualifiée ou titulaire du BEP : 8, 32€
- Pour une personne titulaire du CAP sans expérience : 8, 40€
- Pour une personne titulaire du CAP + 1 an d'expérience OU un BEP + 2 ans : 8, 56€
- Pour une personne titulaire d'une MC (mention complémentaire), d'un Bac Pro ou d'un autre CAP complémentaire : 8, 64€

Ces chiffres ne sont, bien entendu, qu'indicatifs. Le salaire dépendra de l'établissement dans lequel le boulanger va travailler.

En grande surface, le salaire d'un boulanger tourne autour de 1 400 à 1 500€ brut mensuel.

Evolution de carrière

Un boulanger peut choisir de s'installer à son compte. Un CAP (dans les métiers de bouche) ou 3 ans de pratique professionnelle suffisent. Pour ouvrir sa boulangerie, il devra acquérir des notions de gestion. Actuellement, il est plus intéressant de reprendre un établissement déjà existant. L'investissement en matériel est lourd : entre 122 000 et 152 450€ (le four seul coûte en moyenne 38 115€). Pour trouver des annonces de fonds à vendre : www.boulangerie.org ou sur www.transartisanat.com. Vous pouvez également vous adresser à l'Union Départementale des Artisans Boulangers-Pâtisseries de Saône-et-Loire de Mâcon (03.85.38.74.24.).

Il peut aussi choisir de partir à l'étranger, travailler en boulangerie industrielle ou en grande surface, être enseignant, démonstrateur, commercial...

En boulangerie industrielle, il peut devenir chef d'équipe, puis chef de fabrication.

Marché de L'Emploi



La boulangerie artisanale

- Elle représente 71% du marché français.
- En 2002, on comptait 34 000 boulangeries artisanales (contre 48 400 en 1965). Mais si le nombre de boulangeries semblent baisser, l'effectif, lui, augmente. En effet, en 1994, 30% des boulangeries n'avaient pas de salarié, en 1998, elles ne sont plus que 15% et 7% des boulangeries sont des entreprises de plus de 10 salariés.
- En général, le conjoint du boulanger travaille très souvent dans l'établissement sans être salarié.
- Sur les 160 000 professionnels : 41, 25% sont des chefs d'entreprise ou des conjoints, 26, 5% sont des employés de vente, 11, 25% sont des ouvriers pâtisseries, 11% des ouvriers boulangers et 10% des apprentis en cours de formation.
- On considère que 40% des boulangeries seront à reprendre dans les prochaines années.
- En Saône-et-Loire (chiffres donnés par la Chambre de Métiers de Saône-et-Loire) :
 - 420 boulangeries et boulangeries pâtisseries au 31/12/05. A noter depuis plusieurs années, une baisse significative du nombre d'entreprises de boulangerie pure (sans pâtisserie).
 - Les artisans boulangers ont pour 13% entre 18 et 30 ans, 40% entre 31 et 40 ans, 28% entre 41 et 49 ans, 17% entre 50 et 60 ans et 2% 61 ans ou plus.
 - En 1999, 86% des apprentis ont trouvé du travail à l'issue de leur formation. Mais, sur 90 contrats, 20 seulement seront toujours dans le métier 5 ans plus tard. Certains abandonneront le métier, d'autres rejoindront la grande distribution où les horaires sont plus souples.

Les boulangeries industrielles

- Elles représentent 21% du marché.
- Elles comptabilisent 220 entreprises, 4 000 terminaux de cuisson et 20 000 salariés environ.
- L'ouvrier travaille en poste (2x8 par exemple) sous la responsabilité d'un chef d'équipe et d'un chef de fabrication.

La Grande distribution (hypermarchés)

- Elle représente 8% du marché
- Un boulanger d'hypermarché travaille en équipe et n'est donc pas obligé de se lever tous les jours (2x8).
- Contrairement au boulanger artisan, le boulanger salarié d'une grande surface est aux 35 heures et ne travaille pas le dimanche. Par contre, il commence aussi tôt le matin (vers 3 ou 4 heures selon les jours de la semaine).

La Meunerie

Le secteur de la meunerie recrute de plus en plus de boulangers pour des postes de démonstrateur, pour faire des essais de panification...

Où trouver des offres d'emploi (emplois en CDI) ?

- Sur les sites spécialisés comme www.boulangerie.net (en choisissant le forum lié à l'emploi)
- Sur le site de l'ANPE (différentes codes ROME : 47111 pour les boulangers, 47113 pour les boulangers dans les terminaux de cuisson et 47141 pour les commis boulangers).
- Sur les sites des enseignes de la Grande Distribution (liste non exhaustive) : Auchan(www.talents.auchan.fr), Carrefour(www.recrute.carrefour.fr), Casino(www.groupe-casino.fr), Leclerc(www.e-leclerc.com).
- Pour les offres d'apprentissage : www.bourgogne-alternance.fr

Vers 7h-7h30, Ludovic met les pâtons dans la façonneuse. C'est elle qui va donner au morceau de pâte sa forme de baguettes ou de flûte. Chaque pâton passe entre différents rouleaux pour être étiré tout en conservant un certain volume. Le pâton ressort de la machine sous forme d'un bâtonnet plus ou moins long et épais. "Je programme la taille de pâton que je souhaite obtenir. Ce ne sera pas la même pour des baguettes ou pour des flûtes. Même si le boulanger ne façonne plus chaque pâton à la main comme autrefois, il apporte toujours sa touche personnelle. En ce qui me concerne, je refaçonne à la main les pâtons dont la forme ne me convient pas. Il faut toujours surveiller la machine pour rectifier les erreurs."

Les pâtons sont ensuite mis sur couche. "Je prends les pâtons et je les pose sur des toiles de lin posées sur des plaques. Les plaques sont ensuite rangées dans un chariot qui va rentrer dans une chambre de fermentation. Ces pâtons vont lever pendant la journée et une partie de la nuit et je les ferai cuire le lendemain matin à mon arrivée à trois heures."

Avant, le boulanger devait commencer la fabrication de son pain vers 23h et cuisait sa pâte à la suite, car on ne pouvait pas ralentir la fermentation. Le boulanger était debout toute la nuit. L'arrivée des chambres de fermentation a révolutionné le métier. "Maintenant, quand ma pâte est fabriquée, je la mets dans la chambre de fermentation. C'est une sorte de chambre froide qui va ralentir la fermentation et permettre de cuire le pain plus tard." Grâce aux chambres de fermentation (ou chambre de pousse), les boulangers qui ne font pas de tournées ou qui ouvrent plus tard le matin, peuvent commencer à 5 heures du matin. Les ¾ des boulangeries sont maintenant équipées de ces appareils.

Avant de terminer sa journée de travail, Ludovic fait un peu de nettoyage, quelques gâteaux ou préparations pour le lendemain. "Je rentre alors chez moi. J'essaie de faire une sieste d'1 ou 2h minimum l'après-midi. Mais ce n'est pas toujours facile, surtout quand on a des enfants. Mon rythme de vie est décalé, c'est évident, mais c'est une question d'habitude. J'aime travailler la nuit."

Le métier de boulanger est contraignant (travail de nuit et les jours fériés, congés décalés...), mais Ludovic ne se voit pas faire autre chose. "Il faut aimer ce métier pour le faire, pour accepter les contraintes. J'ai arrêté quelques temps parce que je saturais. J'ai essayé de faire autre chose, mais je suis vite revenu vers la boulangerie. Je ne peux pas vraiment dire ce que j'aime dans ce métier, sans doute le contact avec la matière..."

Témoignage du responsable de la Boulangerie

Le responsable de la boulangerie, revenu de sa tournée, nous parle de ses journées. "J'arrive le matin vers 2h. Je sors les viennoiseries pour la cuisson, puis, je les enfourne. Je m'occupe de la fabrication des brioches. Je prépare aussi ma voiture pour mes livraisons. Le magasin ouvre à 5h la semaine et 3h le dimanche. Je passe donc du fournil au magasin jusqu'à l'arrivée de ma femme vers 5h30, heure à laquelle je pars en tournée. Je dessers des hameaux éloignés pour vendre du pain là où il n'y a pas de boulangerie. Mon grand-père le faisait déjà dans les années 20 !"

Michel revient vers 10h à la boulangerie. "Jusqu'à 12h, il y a toujours quelque chose à faire. Je fais ensuite une sieste jusqu'à 17h. Je reviens alors à la boulangerie. J'ouvre les chambres de fermentation pour les remettre à température ambiante. Je sors les chariots de pâtons que je mets sur des plaques. Je les remets ensuite dans la chambre de fermentation que je règle sur 10°. Je prends ensuite la relève de ma femme au magasin qui ferme vers 19h30."



Le diplôme de base est le CAP Boulanger. Il existe également un BEP dans ce secteur. Suite au CAP, il est possible de s'installer à son compte ou encore de poursuivre en MC (Mention Complémentaire), de faire un BP, un BM (Brevet de maîtrise) ou un Bac Pro métiers de l'alimentation spécialité boulangerie (pas de formation en Bourgogne). Ces diplômes sont également accessibles dans le cadre de la VAE (Validation des Acquis de l'Expérience) dès lors que le candidat globalise 3 ans minimum d'expérience à temps plein dans ce domaine.

Il existe d'autres Mentions Complémentaires en « Pâtisserie boulangère » et en « Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries spécialisées ».

Formation en alternance

CA = Contrat d'apprentissage

CP = Contrat de professionnalisation

	Organismes	CAP Boulanger	BEP Alimentation dominante Boulanger	MC Boulangerie spécialisée (après un CAP ou un BEP)	BP Boulanger
Bourgogne	CFA La Noue, 1 Chemin de La Noue, BP 80, 21602 LONGVIC (03.80.68.48.94.)	En 2 ans en CA	En 2 ans en CA	En 1 an en CA	En 2 ans en CA
	CIFC La Noue, 1 Chemin de La Noue, BP 80, 21602 LONGVIC (03.80.68.48.86.)	En 2 ans en CP		En 1 an en CP	En 2 ans en CP
	CFA polyvalent de la Nièvre, 21 rue des Carrières, 58180 MARZY (03.86.60.83.66.)	En 2 ans en CA ou CP		En 1 an en CA ou CP	
	CIFA Jean Lameloise, 17 voie Romaine, 71640 MERCUREY (03.85.98.10.30.)	En 2 ans en CA Exceptionnellement en CP	En 2 ans en CA Exceptionnellement en CP		En 2 ans en CA Exceptionnellement en CP
	CFA interprofessionnel, 3 rue Jean Bertin, BP 189, 89002 AUXERRE Cedex (03.86.42.03.55.)	En 2 ans en CA ou CP		En 1 an en CA ou CP	
Franche-Comté	CFA, de Haute-Saône (03.84.76.39.70.)	En 2 ans en CA ou CP		En 1 an en CA ou CP	En 2 ans en CA ou CP
	CFA municipal de Belfort (03.84.46.63.50.)	En 2 ans en CA ou CP			En 2 ans en CA ou CP
	CFA Hilaire de Chardonnet à Besançon (03.81.41.29.70.)	En 2 ans en CA		En 1 an en CA	En 2 ans en CA
	CFA du Pays de Montbéliard (03.81.97.36.37.)	En 2 ans en CA ou CP		En 1 an en CA ou CP	
	CFA du Jura (03.84.47.33.72.)	En 2 ans en CA ou CP			En 2 ans en CA ou CP

Formation continue en Bourgogne

CIFC La Noue
1 Chemin de la Noue
BP 80
21602 LONGVIC
03.80.68.48.86. www.cfalanoue.com

CAP Boulanger en 9 mois de septembre à juin.

Public : tout public (pour les personnes non titulaires d'un diplôme de niveau V, tests de positionnement en français et mathématiques).

Durée : 9 mois de septembre à juin

Coût : le CIFC établit un devis pour chaque candidat (environ 5 000€, attention, même si la formation est prise en charge financièrement, il reste en général 1 000 à 1 500€ à la charge du stagiaire).

Sélection : les candidats demandeurs d'emploi doivent d'abord faire valider leur projet par leur conseiller ANPE, puis faire une demande de devis auprès du CIFC. Ils devront ensuite présenter ce devis à leur conseiller ANPE qui leur signalera alors si la formation peut être prise en charge financièrement ou non.

CFA Marzy
21 rue des Carrières
58180 MARZY
03.86.60.83.66.
<http://cfa.p.marzy.free.fr>

Actions qualifiantes en boulangerie (en partenariat avec l'ANPE, l'Assedic et le Conseil Régional).

Durée : 6 à 12 mois selon les besoins et le niveau du candidat

Validation : la formation n'aboutit pas sur un diplôme mais sur une attestation de formation (il est vivement conseillé de s'inscrire en candidat libre à l'examen du CAP Boulanger).

Procédure : faire une demande auprès de son conseiller ANPE. Le CFA établit un devis qui est ensuite transmis à l'ANPE.

CIFA Lameloise
17 Voie Romaine
71640 MERCUREY
03.85.98.10.30.

CAP Boulanger en 6 mois de novembre à mai

Pré-requis : avoir le niveau Bac ou un diplôme de niveau V (CAP/BEP)

Durée : 6 mois, 402h en cours et 545h en stage

Coût : 4 200€ en 2009/2010

Programme : le CIFA ne dispense que l'enseignement professionnel

Sélection : dossier + entretien

Chambre de Métiers du Jura
17 rue Jules Bury - BP 408
39016 LONS LE SAUNIER Cedex
03.84.35.87.00.

Qualification aux métiers de l'alimentation (CAP Boulanger)

Durée : 9-10 mois

Coût : formation susceptible d'être financée par le Conseil Régional de Franche-Comté pour les demandeurs d'emploi

Michel travaille toute la semaine, même le mardi, pourtant jour de repos. "J'ai des tournées à assurer, mes clients m'attendent, je ne peux pas les laisser tomber. Quand on est artisan boulanger, il ne faut pas compter ses heures. C'est un métier très exigeant et très prenant. On travaille tout le temps et on voit peu sa famille. Il faut bien réfléchir avant de se lancer à son compte. Et puis, aujourd'hui, nous subissons tous la concurrence des supermarchés. Les clients préfèrent acheter leur pain en faisant le reste de leurs courses alimentaires, et ils ont de la place pour se garer. Ma boulangerie étant en ville, le manque de stationnement nous pose des problèmes."

Michel a pu observer une évolution du métier vers moins de pénibilité grâce au perfectionnement des machines. "La vraie avancée, c'est la chambre de fermentation. Elle permet de préparer le pain à l'avance et donc de se lever plus tard. Mais rien ne peut remplacer la main et l'œil du boulanger ! Quand la pâte est en chambre froide, je suis quand même obligé de surveiller la "pousse des pâtons". Je peux être amené à modifier la température des chambres si je vois que les pâtons ne lèvent pas correctement."

La gestion d'une boulangerie est rarement assurée seulement par le boulanger. Elle implique la plupart du temps son épouse. La comptabilité et la gestion administrative de la boulangerie sont confiées à la femme de Michel qui assure cette fonction en plus de la vente du pain.

Mais aussi

L'Ecole Banette qui propose des formations de 6 mois pour obtenir le "certificat de capacité au métier d'artisan boulanger" (titre homologué par l'Etat de niveau IV).

Public : tout le monde, aucune connaissance antérieure en boulangerie n'est nécessaire. Attention ! Un apport personnel minimum de 22 867€ est indispensable pour l'acquisition d'un fonds de commerce.

Dates : plusieurs sessions sont organisées par an
Coût (tarifs au 10/01/08) : 9 538, 10€ TTC (+ frais d'hébergement et de repas de 1 970€ environ pour les 4 mois de formation)

Sélection :

- envoi d'une lettre de motivation, d'un CV et du formulaire d'inscription à l'Ecole.

- test de sélection (entretien)

Coordonnées : L'ECOLE BANETTE, Le Moulin à Vent, 45250 BRIARE 02.38.37.03.93. <http://ecole.banette.fr>

L'INBP (Institut National de la Boulangerie Pâtisserie)

qui prépare au CAP Boulangerie en 5 mois

Public : avoir au moins 18 ans ET avoir un BEPC ou avoir réussi le test de niveau à Rouen

Lieu : Rouen

Sélection : test de motivation

Coût : 5 500€ environ

Coordonnées : INBP, 150 Bd de l'Europe, BP 1032 76171 ROUEN Cedex 1 02.35.58.17.99.

www.inbp.com

L'INBP propose également une formation en 1 an pour les titulaires du Bac.

Quelques sites internet

- Le site de la Confédération Nationale des Boulangers-Pâtisseries française : www.boulangerie.org
- Le site de la Fédération des entreprises de Boulangerie et Pâtisserie française : www.febpf.fr
- Mais aussi : www.devenirboulanger.com