



## BOULANGER(ÈRE)

Branche :  **Boulangerie pâtisserie** Fiche ROME : **D1102**

Le/la boulanger(ère) fabrique du pain courant et des pains spéciaux (complet, au son, au seigle, sans gluten...) ainsi que des viennoiseries, dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé, de sécurité et de protection de l'environnement.

Il/elle peut également préparer des produits traiteurs tels que les quiches ou les pizzas.

Il/elle contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente.

*Fiche synthétique métier boulanger(ère) v 09 2021*

### Activités principales

- Réception, contrôle et stockage des matières et marchandises
- Préparation et organisation de son activité
- Fabrication des produits de boulangerie dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Conditionnement, présentation et mise en valeur des produits de boulangerie
- Entretien et nettoyage des locaux, du matériel et du poste de travail
- Communication avec l'équipe de vente et l'équipe du laboratoire

*Tous les professionnels exerçant ce métier ne réalisent pas systématiquement toutes les activités ci-dessous. Certaines peuvent en effet être confiées à d'autres professionnels, en fonction de l'organisation et de la taille de l'entreprise et du niveau de responsabilité du poste.*

### Activités à la carte

- Fabrication de produits traiteurs chauds et froids dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Préparation de la vente itinérante : chargement et déchargement du véhicule et mise en place des produits
- Mise en valeur des produits en point de vente
- Conseil aux clients et vente des produits
- Mise au point de nouveaux produits, de nouvelles recettes et des procédés associés

### Qualités attendues

Capacités manuelles et pratiques – **Rigueur et fiabilité** – Travail en équipe

## Conditions d'exercice et spécificités

Le/la boulanger(ère) exerce son activité au sein d'un laboratoire rattaché à un ou plusieurs points de vente



## Passerelles et opportunités professionnelles

Une évolution professionnelle est possible vers les métiers de chef de fabrication, responsable de point de vente, responsable des achats, commercial et chef d'entreprise.

Une évolution professionnelle est également possible vers les métiers de tourier, pâtissier, pâtissier-traiteur, chocolatier, glacier, charcutier-traiteur, poissonnier-écailler, boucher-tripier, cuisinier-traiteur et cuisinier-traiteur en poissonnerie.

## Découpage en blocs de compétences

La fiche métier détaillée ci-dessous décrit **les blocs de compétences et les compétences associées**, les évolutions du métiers ainsi que les aires de mobilités professionnelles.

*Fiche métier boulanger(ère) – version détaillée vf 27.07.2023*

## *Les parcours de formation*

### **Niveau III**

[CAP Boulanger - RNCP n°37537](#) →

[MC Boulangerie spécialisée - RNCP n°37313](#) →

[MC Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie - RNCP n°38762 \(ex- MC Pâtisserie boulangère\)](#) →

### **Niveau IV**

[BP Boulanger - RNCP n°37491](#) →

[BAC Pro Boulanger pâtissier - RNCP n° 37908](#) →

### **Niveau V**

[BM Boulanger \(CMA France\) - RNCP n°34454](#) →