

D1102 - Boulangerie - viennoiserie

Appellations (Métiers courants)

- Aide-boulangier / Aide-boulangère
- Boulanger / Boulangère
- Boulanger-pâtissier / Boulangère-pâtissière
- Boulanger-viennoisier / Boulangère-viennoisière

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 métier

Remarque ADEM : Les informations décrites dans cette rubrique ne sont pas applicables au Luxembourg

Cet emploi/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.

Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de boulangeries, de pâtisseries traditionnelles ou industrielles, aux rayons boulangerie-pâtisserie de grandes et moyennes surfaces, parfois en contact avec les clients et en relation avec les fournisseurs, le responsable du rayon et les services d'hygiène.

Elle varie selon la structure (entreprise artisanale, hypermarché, ...) et le degré d'industrialisation et d'automatisation des procédés de fabrication.

Elle peut s'exercer les fins de semaine, jours fériés et souvent de nuit (tôt le matin).

L'activité s'effectue en laboratoire et peut impliquer le port de charges et la station debout prolongée.

Activités et compétences de base

Activités

- Sélectionner et doser les ingrédients (farine, levure, additifs, ...) pour la réalisation des pâtes à pain ou à viennoiserie, les mélanger et effectuer le pétrissage, l'abaisse
- Diviser la masse de pâte en pâtons, les bouler et en effectuer la tourne ou le façonnage et surveiller les étapes de fermentation
- Confectionner les viennoiseries (découpe, garniture, dorage, ...)
- Procéder à la cuisson/pré-cuisson des pâtons, des pièces de viennoiseries et défourner les pains, les viennoiseries
- Effectuer la décoration des produits (pépites de chocolat, graines de sésame, sucre, nappage, ...) après refroidissement
- Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux

Compétences

- Caractéristiques des farines
- Procédures de fabrication de produits de boulangerie
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Calcul de quantité
- Conversion d'unités de mesure
- Tourage de pâte

D1102 - Boulangerie - viennoiserie

Activités et compétences de base

Activités	Compétences
	<ul style="list-style-type: none">■ Pétrissage manuel■ Utilisation de pétrin mécanique■ Utilisation de matériel de nettoyage

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
Confectionner des produits alimentaires : <ul style="list-style-type: none">■ Confiseries■ Glaces, sorbets■ Pâtisseries■ Pains spéciaux (spécialités régionales, pain à l'ancienne, ...)■ Plats traiteur (pizzas, quiches, sandwiches, ...)■ Sandwichs■ Chocolats	<ul style="list-style-type: none">■ Utilisation de four à bois
<ul style="list-style-type: none">■ Planifier la production selon les commandes de clients, les produits en stock et la saisonnalité	
<ul style="list-style-type: none">■ Effectuer la conservation de la pâte et le conditionnement des produits de boulangerie et de viennoiserie (barquettes, sachets, ...)	<ul style="list-style-type: none">■ Conditions de surgélation■ Chaîne du froid■ Utilisation de trancheuse■ Utilisation d'appareils d'emballage/conditionnement
<ul style="list-style-type: none">■ Disposer les produits de boulangerie, de viennoiserie en vitrine, sur des présentoirs	
	<ul style="list-style-type: none">■ Techniques de vente

D1102 - Boulangerie - viennoiserie

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> Renseigner les clients sur les produits et effectuer la vente 	<ul style="list-style-type: none"> Procédures d'encaissement
<ul style="list-style-type: none"> Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes 	<ul style="list-style-type: none"> Règles de gestion de stocks Utilisation de logiciels de gestion de stocks
<ul style="list-style-type: none"> Réceptionner les marchandises, les produits et contrôler la conformité de la livraison 	
<ul style="list-style-type: none"> Effectuer des tournées de vente de produits de boulangerie et de viennoiserie 	
<ul style="list-style-type: none"> Effectuer la gestion comptable et administrative d'une structure 	<ul style="list-style-type: none"> Eléments de base en gestion comptable et administrative Utilisation de logiciels de gestion comptable
<ul style="list-style-type: none"> Former des employés aux techniques du métier 	

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<ul style="list-style-type: none"> Boulangerie Hypermarché (2500 m² et +) Pâtisserie Supermarché (400 à 2500m²) 	<ul style="list-style-type: none"> Armée Boulangerie, pâtisserie industrielle 	<ul style="list-style-type: none"> Travail en indépendant

Mobilité professionnelle

Emplois proches

Depuis	Vers
<ul style="list-style-type: none"> Aide-boulangier / Aide-boulangère 	<ul style="list-style-type: none"> G1604 - Fabrication de crêpes ou pizzas

D1102 - Boulangerie - viennoiserie

Mobilité professionnelle

Emplois envisageables si évolution

Depuis

- Toutes les appellations
- Toutes les appellations
- Toutes les appellations

Vers

- D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie
- D1301 - Management de magasin de détail
- D1502 - Management/gestion de rayon produits alimentaires