

Boulangier

<http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Metier/Metiers/boulangier-boulangere>

Lis le texte et réponds aux questions :

- 1/ Quel est le salaire débutant d'un boulanger ? _____
- 2/ Quel diplôme faut-il passer pour être boulanger ? _____
- 3/ A quelle heure commence la journée d'un boulanger ? _____
- 4/ Dans quelles conditions travaille le boulanger ? _____
- 5/ Combien de fournées peut-il faire par jour ? _____
- 6/ Que peut vendre un boulanger ? _____
- 7/ Voudrais-tu être boulanger-boulangère ? Pourquoi ? _____

Baquettes, miches, brioches, croissants... Le boulanger fabrique et vend une grande variété de pains et de viennoiseries. Son savoir-faire est très recherché dans l'artisanat et dans

Salaire débutant

1539€ brut



En quoi consiste ce métier ?

Sans boulanger, il faudrait renoncer aux baguettes croustillantes, pains aux raisins ou de campagne, bref à tout un art de vivre. Pour fabriquer du pain, le boulanger suit plusieurs étapes : pétrissage de la pâte, fermentation, façonnage des « pâtons », enfournement et cuisson. Chacune d'entre elles requiert attention et savoir-faire. Le nombre de fournées varie de 3 à 10 par jour. Grâce aux progrès techniques (armoires à fermentation, fours à commandes automatiques), le nombre d'heures passées devant le fournil (surtout la nuit) a diminué. Malgré tout, le métier nécessite d'être en bonne forme physique : la journée commence très tôt (vers 4 h) et le boulanger travaille debout, dans la chaleur (surtout l'été !) En contrepartie, les débouchés professionnels sont assurés. Le boulanger ne vend pas que du pain : il propose de la pâtisserie, des viennoiseries (croissants, brioches...) et des sandwiches. Dans sa vitrine, on trouve de plus en plus de produits salés (quiches, pizzas...) pour dépanner les clients pressés.

Il peut exercer comme salarié en boulangerie artisanale, mais aussi en boulangerie semi-industrielle ou encore en supermarché. Pour s'installer à son compte comme artisan, des compétences en gestion sont nécessaires.

Les formations et les diplômes

Après la 3e

2 ans pour préparer le CAP boulanger, le plus souvent en apprentissage ; 3 ans pour préparer le bac pro boulanger-pâtissier. Ces diplômes peuvent être complétés par une MC boulangerie spécialisée ou pâtisserie boulangère (1 an) ou, après 2 ans d'expérience professionnelle au minimum, par le BP boulanger (2 ans).

■ CAP ou équivalent

[CAP Boulanger](#)

■ CAP ou équivalent + 1 an

[MC Boulangerie spécialisée](#)

[MC Pâtisserie boulangère](#)

■ bac ou équivalent

[Bac pro Boulanger pâtissier](#)

[BP Boulanger](#)

A partir de la vidéo du site ONISEP : le boulanger

1/Complète le texte suivant :

Moi, comme tout le _____, je vais _____ mes pains au _____ et mes
_____ chez le _____. Sans _____ à un seul _____ à qui fait,
qui il y a _____ tout ça. Et ben là justement on va aller _____
_____ qui est un jeune _____ qui va nous décrire un petit peu
son _____.
Voilà, bonjour _____. Bon ben c'est avec toi que je vais _____
la _____ e alors.
C'est ça.
_____. C'est quoi une _____ type pour toi ?
Quand j'arrive mes _____ sont déjà là _____ heures _____ moi sur les
_____ de pâtes ils ont déjà pris de _____. Moi j' _____ sur
le _____ et mon autre _____ arrive pour les _____.
Vous vous _____ le relais en fait.
C'est un vrai travail _____. Et toi tu es _____ ce matin ?
A _____ heures.
Et tu _____ à quelle _____ ?
A _____ heures _____ à peu près.
Oui d'accord donc ça se décale. Tu _____ pas à _____ heures non plus.
[...]
et t'as fait quelle _____ pour ça.
L' _____ en _____ se passe en _____ années. On fait son apprentissage en
_____ mais l'apprentissage ne s' _____ pas là. Dans chaque
_____ qu'on fait, dans _____ entreprise, il y a une nouvelle _____ de
travailler et des _____ différents donc l'apprentissage _____ au fur et à
mesure du temps.

2/Complète avec le mot qui correspond à l'image :

la cuisson, la préparation, le pétrissage, le façonnage



Traduis 10 mots dans ta langue et apprends-les: