

BOULANGER



DESCRIPTIF

Baguettes traditions françaises, boules au levain, pains spéciaux, viennoiseries...Le boulanger pétrit, façonne et cuit le pain et les viennoiseries par fournées successives, dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité. Il prépare également des quiches, des pizzas et des sandwiches. Il est associé à la commercialisation des fabrications.

Grâce à des équipements sophistiqués (Pétrin mécanique, chambre de fermentation électronique, four à commande automatique) les horaires sont moins lourds et les tâches moins pénibles. Le boulanger organisé ne passe plus que six à huit heures au fournil, mais le rythme de travail reste contraignant, car il débute tous les jours vers 4 heures du matin.

<i>Votre Profil :</i>	Habilité manuelle, bonne résistance physique, excellente hygiène...
<i>Votre situation :</i>	Niveau 4 ^{ème} – 3 ^{ème}
<i>Diplôme préparé au CFA :</i>	CAP boulanger en 2 ans
<i>Rémunération :</i>	En fonction de l'âge et du niveau de formation.
<i>Modalités :</i>	Contrat d'apprentissage
<i>Condition d'admission :</i>	Recrutement par l'entreprise
<i>Lieu de formation :</i>	CFA du Raizet
<i>Filière de formation :</i>	

NIVEAU V (CAP-BEP)	NIVEAU IV (Niveau BAC)	NIVEAU III (BAC+2)
CAP Boulanger BEP Alimentation option boulanger Mention complémentaire Pâtisseries boulangères Mention complémentaire Boulangerie spécialisée	BP (Brevet professionnel) option boulanger BAC PRO module boulangerie-pâtisserie BM (Brevet de Maîtrise) Boulanger	BMS Alimentation