

BOULANGER



Ce métier consiste à faire le pain et la viennoiserie.



On arrive à trois heures du matin on cuit le pain qui est **en chambre de pousse** (armoire qui fait de la chaleur), de la pâte on la **divise** (exemple en baguette 350g), on **cuit** le pain et **refait** la pâte pour le lendemain et remet en chambre de pousse et après on nettoie le **fournil** (atelier ou un fait le pain). On fait 10 à 12 heures de travail par jour. On fait environ 70 à 100 heures par semaine, car oui, on travaille de nuit jusqu'au petit matin.



On peut exercer ce métier dans une **boulangerie**, en tant **qu'ouvrier** / employé ou en tant que **patron**.



Il faut faire un CAP au minimum.

Notre boulanger s'est formé à l'IFORM à Coutances.

Il faut 2 ans d'apprentissage et +1 an pour travailler tout seul.

C'est accessible aux hommes et aux femmes ; il faut aimer travailler seul, mais si un pâtissier est dans l'entreprise, alors on peut travailler en équipe.



Possibilités d'évolution

On peut faire évoluer le niveau d'études, puis devenir **patron**.

On peut aussi faire un Bac Professionnel après la formation initiale.



Avantages de ce métier

Notre boulanger aime faire le pain dans le pétrin et sortir du bon produit pour satisfaire ses clients

On peut **créer** des nouveaux pains et les proposer aux clients.

C'est un métier où il y a de nombreux débouchés.



Les inconvénients :

Les inconvénients, c'est de travailler les jours fériés et les week-ends, mais aussi d'avoir des horaires de travail difficiles à tenir et décalés des autres gens.

Ce qui n'est pas agréable non plus, c'est le ménage et le nettoyage des ustensiles.



Qualités, défauts, risques

Il faut être très courageux et avoir conscience de faire un beau métier. Il faut être en bonne condition physique, à cause des charges lourdes à porter, à cause du manque de sommeil et des horaires décalés.

Il ne faut pas être inconscient, il faut savoir se lever de bonne heure.

Il faut faire attention au matériel dangereux : pétrin, batteur...)