

Fiche métier

Boulangier

Les boulangeries étant les commerces les plus fréquentés par les Français, tout le monde connaît ce métier ! Il a nettement évolué ces dernières années et offre des perspectives intéressantes à des jeunes particulièrement motivés.

Faire du pain : l'une des plus anciennes activités humaines. S'il s'agit toujours de pétrir puis de cuire une pâte à base de farine, d'eau, de levure et de sel, bien des éléments entrent en ligne de compte : la nature et la qualité de la farine, les dosages, les étapes de la fermentation, les temps et modes de cuisson...

Il existe une multitude de pains (différents par leur poids, leur forme, les farines et ingrédients choisis) – de la baguette au pain de campagne, en passant par le pain aux noix. Cette variété vaut pour la viennoiserie. Voilà de quoi stimuler le savoir-faire et la créativité du boulangier !

Concilier tradition et modernité

Les boulangers bénéficient d'équipements à la pointe de la technologie : pétrin mécanique, chambre de fermentation électronique, four à commande au-



tomatique... Cela facilite le travail et permet de gagner du temps. Cependant, la tendance, c'est le retour à la fabrication traditionnelle ; les références à la cuisson au feu de bois ou à l'emploi de farines complètes constituent d'excellents arguments marketing ! La profession a su innover pour s'adapter à l'évolution des habitudes alimentaires. Si la boulangerie industrielle, très présente dans les centres

commerciaux et les grandes surfaces, est en plein essor, les boulangeries de quartier, avec 34 000 artisans en France, restent majoritaires.

Des opportunités d'emploi

L'artisan boulangier prépare ses fournées dès 4 heures du matin ; il travaille souvent les jours fériés et les week-ends. Les horaires sont un peu moins contrai-

gnants dans les boulangeries industrielles. Le boulangier doit être résistant à la fatigue, habile de ses mains et rigoureux dans l'élaboration de ses produits. C'est aussi un commerçant, à l'écoute de sa clientèle, capable de gérer et de faire évoluer son entreprise s'il est artisan.

Le diplôme de base est le CAP boulangier. La double compétence de boulangier et pâtissier présente incontestablement un atout. Elle peut s'acquérir avec le bac professionnel boulangier-pâtissier ou en préparant le CAP pâtissier-glacier-confiseur à la suite du CAP boulangier. Accessibles après la 3^e, ces diplômes se préparent dans un lycée professionnel ou en apprentissage. Pour des jeunes qui acceptent de s'investir à fond dans leur métier, la boulangerie offre des opportunités. Et pourquoi ne pas devenir boulangier à l'étranger ?

DANIÈLE GRILLI



ROMAIN, 26 ans, boulangier-pâtissier

« Au début, se lever à trois heures du matin, ce n'est pas évident, se souvient Romain, qui travaille depuis sept ans dans l'une des deux boulangeries de ses parents. *Maintenant, j'apprécie ce moment si tranquille.* » Romain, au poste viennoiserie, dirige une équipe de seize personnes (boulangers, vendeuses, apprentis). Il veut passer son brevet de maîtrise boulangerie pour se perfectionner en gestion d'entreprise. « *Un jour, il faudra que je me débrouille sans mes parents !* » À l'École de boulangerie de Paris, Romain a passé un CAP boulangerie puis un CAP pâtisserie,

complété par un bac pro en boulangerie. En tout, cinq ans d'études, en apprentissage. « *J'ai appris beaucoup à l'école. Les techniques de pétrissage évoluent, la composition des farines aussi. Et faire un bon croissant au beurre n'a rien de facile ; c'est d'ailleurs à cela que l'on reconnaît un bon boulangier.* » Bien que la concurrence soit féroce, le secteur offre des débouchés. Si Romain, promis à l'entreprise familiale, n'a jamais eu à s'inquiéter quant à son avenir, ses copains d'école ont aussi facilement trouvé du travail.

LISE DUPAS