

Description de l'emploi

S'il est toujours au four, le Boulanger a abandonné le moulin, pour investir le marché de la production artisanale et semi industrielle, mais l'essentiel du travail se fait encore à la main.

C'est un métier qui recrute des collaborateurs qualifiés : de nombreuses reprises d'entreprises sont à prévoir dans les années à venir.

Perspectives d'emploi

- Boulanger,
- Tourier,
- Traiteur,
- Manager de rayon,
- Ingénieur en panification contrôlée,
- Chef d'entreprise.

Savoir-faire développés

- Utiliser les matières appropriées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité,
- Fabriquer et présenter différentes variétés de pains, viennoiseries, pains aromatiques, petits fours salés, tartes, produits traiteur, snack.

Profil

- Habileté manuelle,
- Créativité,
- Respect de la matière,
- Sens de l'organisation,
- Sens des formes et des couleurs,
- Excellente hygiène, qualité du travail, rigueur.

Les Filières de Formation

<i>CAP Boulanger (2 ans)</i>	<i>BP Boulanger (2 ans)</i>
Français Mathématiques - Sciences Histoire Géographie ***	Français Anglais Technique Ouverture sur le monde ***
Travaux Pratiques Prévention Santé Environnement Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux locaux Communication Technologie Connaissance de l'entreprise EPS	Sciences appliquées à l'hygiène et aux locaux Technologie Travaux pratiques Gestion comptable Environnement économique et juridique Organisation de travail et Calculs de production

Les Bénéficiaires

- Apprentis (de 16 à 25 ans),
- Demandeurs d'emplois (Pôle Emploi, Région,...),
- Salariés (Contrats de Professionnalisation, DIF, CIF, périodes de professionnalisation,...),
- Bénéficiaires d'une VAE : modules complémentaires.

L'Alternance (s. titre indicatif)

CAP : 1 semaine CFA / 2 semaines Entreprise
BP : 1 semaine CFA / 2 semaines Entreprise
(Conditions à définir à la rentrée 2010)