

Filière: Boulanger



Sigle: BOULAN

Option: Boulanger

Niveau : CP

Prérequis : Certificat de fin d'étude du primaire

Débouchés :

A côté de la boulangerie de quartier, la boulangerie industrielle et les laboratoires intégrés des grandes surfaces se développent et offrent de plus en plus d'emplois.

Description

Aujourd'hui, le pétrin est mécanique et le four est électrique; mais la pâte fermentée qui compose le pain, réclame toujours la même attention. Pour fabriquer du pain, il faut de la farine, du sel, de l'eau, des agents de fermentation et beaucoup de savoir-faire. Pétrissage de la pâte, fermentation, façonnage des "pâtons", enfournement, cuisson... la panification (fabrication du pain) passe par plusieurs étapes qui exigent chacune des compétences techniques. Aujourd'hui le métier a beaucoup évolué, et les équipements de plus en plus performants facilitent la tâche du boulanger. Pour s'adapter au goût des clients, les boulangers ont diversifié leur production et proposent, à côté des pains courants, toute une gamme de pains spéciaux (aux raisins, aux noix, aux lardons...). Ils fabriquent aussi des produits de viennoiserie (petits pains, croissants, brioches...) et beaucoup évoluent vers une activité de traiteur (pizzas, quiches, sandwiches...).

La formation porte sur la découverte des techniques de production des pains courants, des pains spéciaux et de la viennoiserie et l'initiation à l'activité de traiteur. Les enseignements théoriques et pratiques sont regroupés autour des thèmes suivants: connaissance des matières premières (farine, levure, sel), étude

1

l'organisation du travail

Qualité et compétences :

la boulangerie est un métier passion, hygiène à respecter, Des notions de commerce et de comptabilité sont bien utiles si on décide de s'installer un jour à son compte.

2