

BOULANGER.ÈRE (CNP 63202)

La rigueur, la dextérité et le sens de l'organisation sont des qualités importantes du boulanger ou de la boulangère. Ayant toujours la main à la pâte, il ou elle confectionne une variété de pains et de viennoiseries pour ensuite les vendre dans son commerce. La nature de sa matière première requiert l'exécution de nombreux petits détails lors de la confection des pains et viennoiseries afin que les produits offrent toujours une qualité uniforme.

Ce que vous apprendrez

Les tâches ci-dessous peuvent varier en fonction du commerce (épiceries, magasins spécialisés) et selon l'expérience de l'employé.e. Elles se veulent une présentation générale du rôle du boulanger et de la boulangère. Ainsi, la personne accomplit une partie ou l'ensemble des tâches suivantes :

- Préparer la pâte pour les pains, les petits pains et les muffins;
- Faire cuire les produits préparés;
- Décorer les produits de boulangerie;
- S'assurer que les produits sont à la hauteur des normes de qualité exigées;
- Établir un calendrier de production pour déterminer la gamme et le nombre d'articles à produire;
- Acheter les matières premières et fournitures de boulangerie;
- Voir, au besoin, à la vente et à la mise en marché des produits;
- Engager, former et superviser, au besoin, le personnel de cuisine et de boulangerie.

Particularités

- Épicerie et magasins spécialisés;
- Travail à l'intérieur;
- Utilisation d'outils de travail propres au rayon;
- Horaire de travail variable (tôt le matin, jour, soir et fin de semaine);
- Temps partiel et temps plein.

Expériences recherchées

- Combinaison équivalente d'expériences.

Atouts

- Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT);
- DEP – Boulangerie;
- Combinaison équivalente d'études;

Aptitudes

- Savoir s'adapter à des horaires de travail particuliers;
- Avoir le sens de l'organisation;
- Faire preuve de dextérité;
- Être à l'affût des dernières tendances;
- Avoir une bonne forme physique (le boulanger ou la boulangère doit être en mesure de travailler debout et de pétrir la pâte, en l'absence d'équipements adéquats).

Intérêts

- Avoir un intérêt marqué par la boulangerie;
- Aimer le travail manuel;
- Avoir le désir de satisfaire la clientèle;
- Avoir le désir de bien accomplir ton travail.

Perspectives de carrière

- Assistant.e gérant.e de la boulangerie;
- Gérant.e de la boulangerie;
- Propriétaire d'une boulangerie.

*Vous retrouvez ce métier
dans les commerces suivants :*



Spécialisés



Épiceries