

# *Boulangier ? Un métier d'avenir*

---

Le boulanger, professionnel de la gastronomie française, est le maître d'un art qui remonte à l'aube de notre histoire gourmande. Il sait tirer le meilleur de la nature et fait résonner dans le monde entier la voix de la tradition française.

Un bon carnet scolaire de niveau 3<sup>ème</sup> facilite l'entrée dans la profession. Mais exactitude, créativité, habileté manuelle et plaisir de travailler des matières premières naturelles et nobles sont autant de qualités indispensables.

Le métier de boulanger offre de nos jours de **nombreuses opportunités**. L'ouvrier qualifié, au-delà des possibilités d'installation en France et à l'étranger où le savoir-faire s'exporte bien, peut briguer des postes aussi variés que boulanger en entreprise, technico-commercial, chef de fabrication, boulanger d'essai, formateur, démonstrateur, etc. De nombreux diplômes permettent à tous d'avoir une formation initiale qui pourra évoluer et offrir de nombreux débouchés (NB : la formation initiale débute à 95% par le CAP boulanger, préparé le plus souvent dans le cadre d'un contrat d'apprentissage).

## ✓ Le Certificat d'Aptitude Professionnelle

- Il concerne les jeunes de 16 à 25 ans et se prépare en deux ans. La formation a lieu à la fois dans un Centre de Formation d'Apprentis (CFA) et en entreprise de boulangerie, chez le maître d'apprentissage. L'apprenti est salarié de l'entreprise.
- L'Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie de Rouen (INBP) prépare en un an des jeunes titulaires au minimum du baccalauréat au CAP boulanger, en alternance (15 jours à l'école et 15 en entreprise).
- 5 Lycées d'Enseignement Professionnel (LEP) et d'autres établissements privés sous contrat préparent également au CAP boulanger. Le jeune est alors sous statut scolaire.

***NB** : après n'importe quel parcours professionnel et à tout âge, quiconque a la vocation et l'envie peut se former et devenir boulanger : l'INBP propose une préparation au CAP/BEP boulangerie en 5 mois.*

## ✓ La Mention Complémentaire « Boulangerie Spécialisée »

- Cette année supplémentaire de formation permet d'étendre ses connaissances en panification (pains spéciaux, régionaux et européens) et en viennoiserie. Le titulaire accède à un poste d'ouvrier qualifié. Il acquiert de l'autonomie et de la responsabilité.
- L'objectif de cette mention complémentaire est de savoir concevoir et réaliser des produits de pâtisserie boulangère aussi bien sucrés que salés. Elle est destinée aux professionnels souhaitant, entre autres, diversifier leur activité en proposant aux consommateurs des produits de restauration rapide de qualité (quiches, pizzas, sandwiches, ...).

### ✓ Le Brevet Professionnel

- Le Brevet Professionnel requiert deux années supplémentaires de formation après le CAP et permet d'acquérir une haute qualification et une totale autonomie dans son travail, voire d'accéder à un poste de responsable.
- Cette filière, en cours de rénovation devrait, à terme, former sur 3 ans des professionnels de la boulangerie-pâtisserie maîtrisant les techniques de production des produits panifiés, salés et sucrés. La formation, plus généraliste que la filière CAP-BP, intensifie les apprentissages dans les domaines de la gestion, du management et du marketing. Après quelques années d'expérience, le titulaire du Bac Pro « boulangerie-pâtisserie » doit être à même de créer ou reprendre une entreprise.

### ✓ Le Concours "Un des Meilleurs Ouvriers de France", MOF boulangerie

- Créé en 1924, ce concours honore l'excellence d'un travail parfaitement maîtrisé. C'est la reconnaissance ultime du savoir faire. Le titre « MOF » est un diplôme de l'Education Nationale de niveau III, soit le plus haut niveau de diplôme de l'Education Nationale qu'il soit possible d'obtenir pour un Boulanger-Pâtissier.