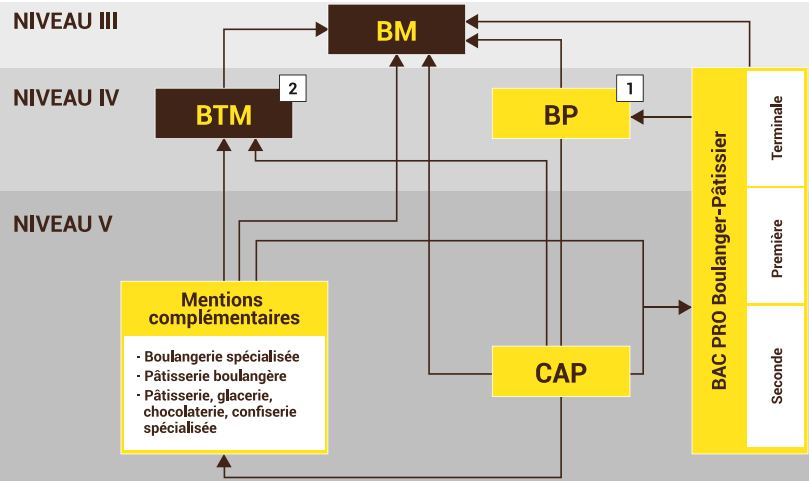


Schéma des diplômes et titres identifiés par niveaux



Diplômes Education Nationale

Titres de l'Assemblée Permanente des Chambres de Métiers et de l'Artisanat

1 En boulangerie seulement

2 En pâtisserie seulement

2 questions à Laurent SERRE

Président adjoint de la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française
Président de l'INBP Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

Les diplômes sont-ils indispensables pour intégrer le secteur ?

"Disons que de toute évidence, ils facilitent l'intégration dans le monde de la boulangerie-pâtisserie et, de surcroît, font gagner un temps précieux en matière de connaissance de ses spécificités."

Les diplômes actuels répondent-ils à tous les besoins du secteur ?

"Oui, d'autant plus que cela est unique dans le secteur alimentaire : tous les diplômes et titres de notre profession ont été rénovés entre 2002 et 2013. Soulignons aussi la récente création du CQP tourier et celle du CTM vendeur(se) en boulangerie pâtisserie, car attention ne pas confondre serveuse et vendeuse."

● Où se former ? En alternance en CFA (publics, consulaires ou privés), en lycées professionnels ou en écoles privées.



MOF 3 lettres pour désigner l'excellence, matérialisée par un col bleu-blanc-rouge

Titre officiel "un des Meilleurs Ouvriers de France"

"Vendeuse en boulangerie-pâtisserie est un métier à part entière. Je n'en mesurais pas l'étendue." - Julie

Savoir accueillir les clients, les renseigner, les conseiller dans leur choix, transmettre les remarques à l'équipe de production, savoir manipuler les produits, les étiqueter, les emballer, appliquer les règles d'hygiène, avoir des notions de réglementation et de nutrition, participer à la mise en valeur des produits, procéder à l'encaissement et conclure la vente : oui, c'est définitivement un métier.

● 2 titres 100% spécialisés

- CQP Vendeur, vendeuse conseil en boulangerie-pâtisserie
Ce Certificat de Qualification Professionnelle est un titre de branche professionnelle
- CTM Vendeur, vendeuse en boulangerie-pâtisserie
Ce Certificat Technique des Métiers est un titre des Chambres de Métiers et de l'Artisanat

Vendeur ou Vendeuse
Un métier à part entière

Réalisation INBP en partenariat avec CNBF - Novembre 2015



Boulangier · Pâtissier

Des métiers redevenus actuels



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française

Boulangerie · Pâtisserie · Chocolaterie · Glacerie · Snacking

www.inbp.com

www.observatoiredupain.fr
www.espace-pain-info.com

www.boulangerie.org
www.facebook.com/boulangercestunmetier

Boulangerie, pâtisserie : à peine prononcés, ces mots éveillent nos sens et convoquent notre imaginaire. Odeur caressante du pain au four, festival de formes et couleurs, alignement de gâteaux irrésistibles, croissant du petit matin d'hiver, fraîcheur d'une glace d'été, plaisir du sandwich tout frais garni, magie de l'œuf en chocolat, croquembouche magistral et festif... C'est parce qu'ils font plus que nous nourrir que les boulangers pâtisseries tirent fierté de leur savoir-faire.

Pendant ce temps, côté fournil et labo, technique et rythme soutenu l'emportent sur la rêverie : on pèse, mélange, pétrir, garnit, boule, façonne, bat, fouette, chiquette, décore, dresse, dore, nappe, fleure, enfourne, défourne... en bref on turbine, on fonce et pas que les tartes ! Tandis qu'on s'active côté boutique pour que tout s'achète jusqu'à la dernière miette.

Boulangier, pâtissier, vendeuse ou vendeur : des métiers à redécouvrir.

Paroles de formateurs

A quoi reconnaît-on un boulangier bien formé ?

"C'est un professionnel autonome, rapide, au geste précis, doté de ce qu'on appelle un bon "toucher de pâte", adaptable et capable de répondre à des commandes diversifiées. Celui qui détient des diplômes supérieurs et occupe un poste à responsabilités est en plus capable de former à son tour. Un boulangier bien formé - ou une boulangère car même si elles sont peu nombreuses à ce jour en France dans les fournils, il y en a - peut prétendre à des postes divers, en France et même à l'international."

/ Denis FATET / superviseur formateur - INBP Rouen



Boulangier / Boulangerie : 2 appellations réglementées depuis 1998

En quoi la formation représente un passage obligé en pâtisserie ?

"Le métier de pâtissier obéit à de nombreux codes et règles. Pour les connaître, pas de mystère, cela se passe sur le terrain, au sein d'une équipe, sous l'œil attentif de l'employeur ! En complément, le centre de formation apporte le socle de connaissances et la rigueur des gestes indispensables à la bonne formation du jeune. Plus les bases sont solides, plus le pâtissier aura de possibilités (salarié, chef de laboratoire, d'entreprise, démonstrateur, formateur...).

Par la suite, la formation continue permet de suivre les évolutions du métier. Se remettre en question régulièrement évite de tomber dans le piège de la routine. Devenue phénomène de mode, la pâtisserie offre de belles perspectives à ceux qui aiment s'adapter et évoluer."

/ Sébastien ODET / responsable métiers - INBP Rouen



Boulangerie-Pâtisserie Portrait & Chiffres

Qualités requises

- // Etre motivé par les métiers de bouche
- // Présenter une habileté manuelle
- // Avoir une bonne constitution physique
- // Avoir envie d'acquérir des connaissances techniques
- // Etre rigoureux dans l'application des process
- // Respecter toutes les règles d'hygiène
- // Etre curieux, créatif et aimer faire plaisir

Le + du boulangier

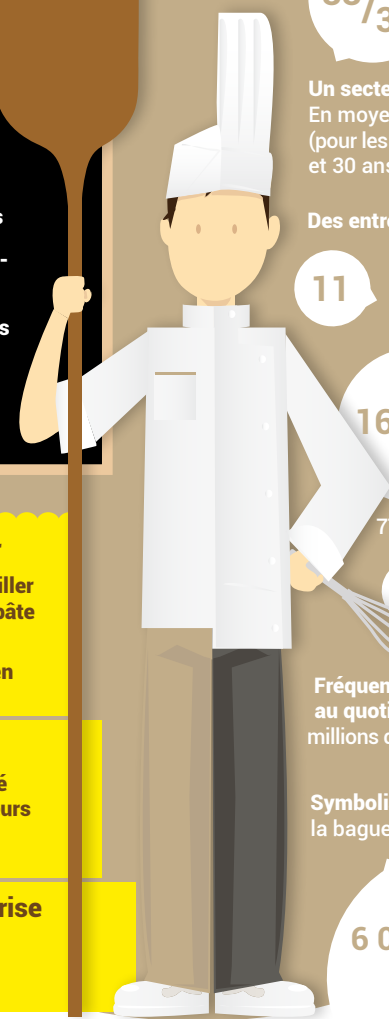
- // Ressentir et savoir travailler une matière vivante : la pâte
- // Etre capable de soutenir les cadences au quotidien

Le + du pâtissier

- // Avoir le sens du goût aiguisé pour marier textures et saveurs
- // Avoir un sens artistique

Le + du chef d'entreprise

- // Avoir le sens du management
- // Avoir la fibre commerciale



33/30

Un secteur jeune
En moyenne 33 ans
(pour les femmes salariées)
et 30 ans (hommes)

Des entreprises plurielles 32 000

11 Un chiffre d'affaires annuel
qui s'exprime en milliard €

160 000
Purveyeur d'emplois
160 000 personnes
(dont 22 000 apprentis)

A taille humaine
77% des entreprises < 6 salariés

1 Plébiscité par les Français
n°1 des commerces
de proximité

Fréquenté en masse
au quotidien par des
millions de personnes 12 000 000

Symbolisé par un produit
la baguette + 6 milliards/an

6 000 000 000

ON EN PARLE DE + EN +

Reconversion professionnelle

Emissions TV et déferlante de livres culinaires raniment les vocations. Mais peut-on s'y mettre à tout âge ? Les avis des pros divergent. Pour les uns, impossible d'être bon boulangier ou pâtissier avant dix années d'exercice. Pour les autres, oui dans la mesure où le candidat a le sens des réalités et dispose d'une puissance de travail avérée, 2 clés de réussite. Mais, doux rêveurs s'abstenir !

Une offre de + en + diversifiée pour répondre à tout besoin à tout moment de la journée