

# Vous voulez devenir vendeuse / vendeur dans notre boulangerie ? Voilà ce que vous devez savoir.



## Quelle formation faut-il avoir ?

Il n'est pas nécessaire d'avoir une formation particulière pour postuler. Nous assurerons la formation de celle ou celui qui nous rejoindra en privilégiant la pratique en situation réelle.

Rapidement, nous prendrons le temps de vous familiariser avec la réglementation et les bonnes pratiques que nous respectons à la lettre. Une boulangerie artisanale est avant tout une équipe et chacun aura à cœur de partager avec vous ce qu'il fait et ce qu'il sait.

## Quelles qualités faut-il avoir ?

Il faut aimer les gens, c'est la première et la plus importante des qualités. Ceux qui font ce métier disent souvent qu'il est passionnant parce qu'on rencontre des dizaines de personnes chaque jour sans aucune routine.

Il faut aimer la diversité. Vous servirez dans la même journée des clients très différents, enthousiastes, curieux, pressés, indécis, enjoués, sérieux, exigeants, gourmands, parfois râleurs mais la plupart du temps, contents de venir dans notre boulangerie.

De même, vous vivrez dans la même journée des moments très différents au rythme de la vie quotidienne et des repas. Le moment du petit déjeuner et des gens qui partent au travail, le temps du déjeuner, celui du goûter des enfants, la soirée qui annonce les dîners.

Il faut savoir garder sa bonne humeur, en toute occasion car la bonne humeur est heureusement contagieuse.

Il faut aimer le travail en équipe. C'est une chance des commerces de proximité comme le nôtre.

Il faut aimer les produits que nous vendons. Notre offre de boulangerie artisanale est très variée : les pains, les viennoiseries, les pâtisseries, les sandwiches et en-cas salés, les confiseries, les boissons constituent une palette exceptionnelle de produits de qualité que nos clients apprécient. Il faut aimer la qualité. La qualité des produits artisanaux, la qualité de leur présentation, la qualité de la relation avec tous nos clients, la qualité du conseil.

C'est la qualité qui nous différencie tellement des industriels du pain et de la grande distribution.

## La boulangerie artisanale, tradition ou modernité ?

Nous sommes fiers d'hériter d'un savoir-faire exceptionnel qui se transmet de génération en génération depuis toujours en s'améliorant sans cesse.

Et nous sommes fiers aussi d'être dans un secteur de pointe. La boulangerie artisanale est une grande famille solidement ancrée dans la tradition et en même temps avide de modernité et d'innovation. Chaque jour, la qualité de nos matières premières s'améliore, nos outils intègrent les dernières technologies et nos méthodes progressent.

Nous appartenons à la grande famille de la boulangerie artisanale et, pour autant, nous sommes tous différents deux à deux.

## Quels sont les faits et chiffres clés ?

Nous sommes plus de 32 000 artisans boulangers en France (ce qui représente 1 boulangerie pour 1800 habitants).

3 entreprises de boulangerie sur 4 emploient moins de 6 personnes. Chaque jour, nous accueillons 12 millions de personnes dans nos boulangeries. 6 milliards de baguettes sortent chaque année de nos fournils (les Français adorent le pain de qualité!).

Nous avons la chance d'être les champions de la parité hommes/femmes, de la jeunesse et de l'apprentissage : nous comptons dans nos équipes 50% de femmes et la moyenne d'âge est inférieure à 30 ans. Tous ensemble, nous employons plus de 127 000 personnes et formons plus de 27 000 apprentis !

## Quels sont les défis de la boulangerie artisanale ?

La consommation de pain a considérablement évolué dans le temps. A la fin de la 2<sup>ème</sup> guerre mondiale, la consommation journalière de pain était de 900 g. Elle est de 94 g aujourd'hui.

Le pain n'est plus un produit de première nécessité mais un produit de plaisir.

C'est pour cela que nous diversifions sans cesse notre offre, que nous créons de nouveaux produits et que nous avons tous fait le pari de la qualité.

## Que veut dire « artisanal » ?

Encore une fierté : celle d'être artisan !

L'artisanat représente ce que l'on appelle l'économie de proximité. (1,2 millions d'entreprises en France qui emploie 4 millions de personnes).

L'artisanat a des atouts encore méconnus mais qui apportent une contribution immense aux principaux problèmes actuels. Jugez-en :

- Offrir des emplois à côté de chez soi
- Animer la vie des quartiers et des villages
- Contribuer à la sécurité des territoires
- Répondre à l'attente croissante de qualité, de traçabilité
- Offrir des débouchés variés et de qualité aux jeunes
- Former les jeunes par l'apprentissage
- Créer des emplois
- Permettre à tous ceux qui le veulent de devenir chef d'entreprise
- Participer activement à l'aménagement du territoire
- Contribuer à l'attractivité des villes et des régions
- Prendre une part active aux défis environnementaux
- Accroître le rayonnement de la France à l'étranger

 **50 000 sourires en boulangerie**  
**La France a de la chance**