

Boulangier - Boulangère

Une tradition de savoir-faire



UN MÉTIER APPRECIÉ DE TOUS

L'odeur entêtante du pain chaud, le parfum sucré des viennoiseries, le petit bruit sec de la croûte qui craque sous la dent...

Le simple mot de "boulangerie" fait aussitôt ressortir en nous une multitude d'émotions tant ce métier de l'artisanat est intimement mêlé à notre vie.



Chambre
de
Métiers
et de l'**Artisanat**

VAL D'OISE



Institut des Métiers de l'Artisanat du Val d'Oise

Boulangier - Boulangère

Une tradition de savoir-faire



DES QUALITÉS PERSONNELLES ET PROFESSIONNELLES

- **Habile de ses mains**, le boulanger aime plus que tout mettre la main à la pâte.
- **Exigeant**, il cherche toujours à améliorer la qualité du produit fini.
- **Dynamique**, il développe ses savoir-faire et la gamme de ses productions.
- **Passionné et persévérant**, il a le goût du travail bien fait.
- **Intransigeant**, il veille au respect des règles d'hygiène et de sécurité.

UN MÉTIER PÉTRI DE SAVOIR-FAIRE

Si le cœur du métier de boulanger consiste à fabriquer du pain sous toutes ses formes, des plus classiques aux plus élaborées, il doit également savoir fabriquer des viennoiseries et des pâtisseries, ainsi que d'autres spécialités culinaires, tartes salées, etc.

Mais ses qualifications ne s'arrêtent pas là :

- **Technicien**, il connaît et utilise des matériels ultramodernes.
- **Commerçant**, il maîtrise les techniques de la vente et du marketing.
- **Gestionnaire**, il contrôle les commandes et les stocks.
- **Chef d'entreprise**, il dirige et motive ses équipes.

Et surtout... Professionnel passionné, il fait tout pour satisfaire au mieux ses clients.

UNE PROFESSION D'AVENIR

Métier exigeant, la boulangerie manque aujourd'hui de bras, malgré l'excellente santé économique du secteur. C'est donc un choix porteur pour tous les jeunes qui ont le goût de l'art culinaire, et du contact humain.

Les voies professionnelles sont variées, de la petite boulangerie artisanale de village ou de quartier, aux grandes chaînes. C'est également un métier très prisé à l'étranger, tant à l'export qu'en expatriation.

PARCOURS RÉUSSITE, PRÉPA APPRENTISSAGE :

De 15 à 29 ans et quelle que soit votre situation actuelle : collégien, lycéen, demandeur d'emploi, sans activité... Suite à un entretien de positionnement, l'IMA 95 vous propose des périodes de **mise en situation en entreprise**, en alternance avec des périodes de **mise en confiance au CFA**. Nous vous aiderons à confirmer votre envie d'intégrer le monde professionnel et à signer un contrat d'apprentissage.

L'IMA vous propose 3 formations en boulangerie :

Formations	Conditions d'admission	Durée de la formation	Rythme de l'alternance
CAP	15 - 29 ans	2 ans	1 semaine sur 3
CAP Connexe	Être âgé de 16 à 29 ans et être titulaire du CAP Pâtisserie ou du BAC	1 an	2 jours par semaine
BP	Titulaire du CAP	2 ans	4 jours par semaine au CFA 1 semaine sur 2

LIEU DE FORMATION

Institut des Métiers de l'Artisanat de Roissy Pays de France

43 avenue Pierre Séward 95400 VILLIERS-LE-BEL
01 34 29 46 70

www.ima95.fr

