

CONTACTS :



**CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE
REGION MARTINIQUE**

Tél. : 0596.71.32.22 / Fax : 0596.70.47.30
E-mail : cmm972@cma-martinique.com
Site : cma-martinique.com

Centre d'Aide à la Décision

Tél. 0596.71.32.22 / 0596.68.09.14

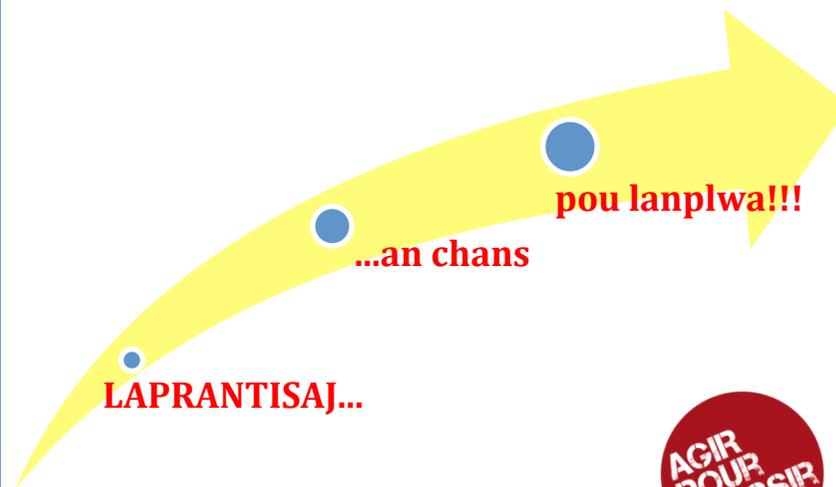
Fax : 0596.71.84.45



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

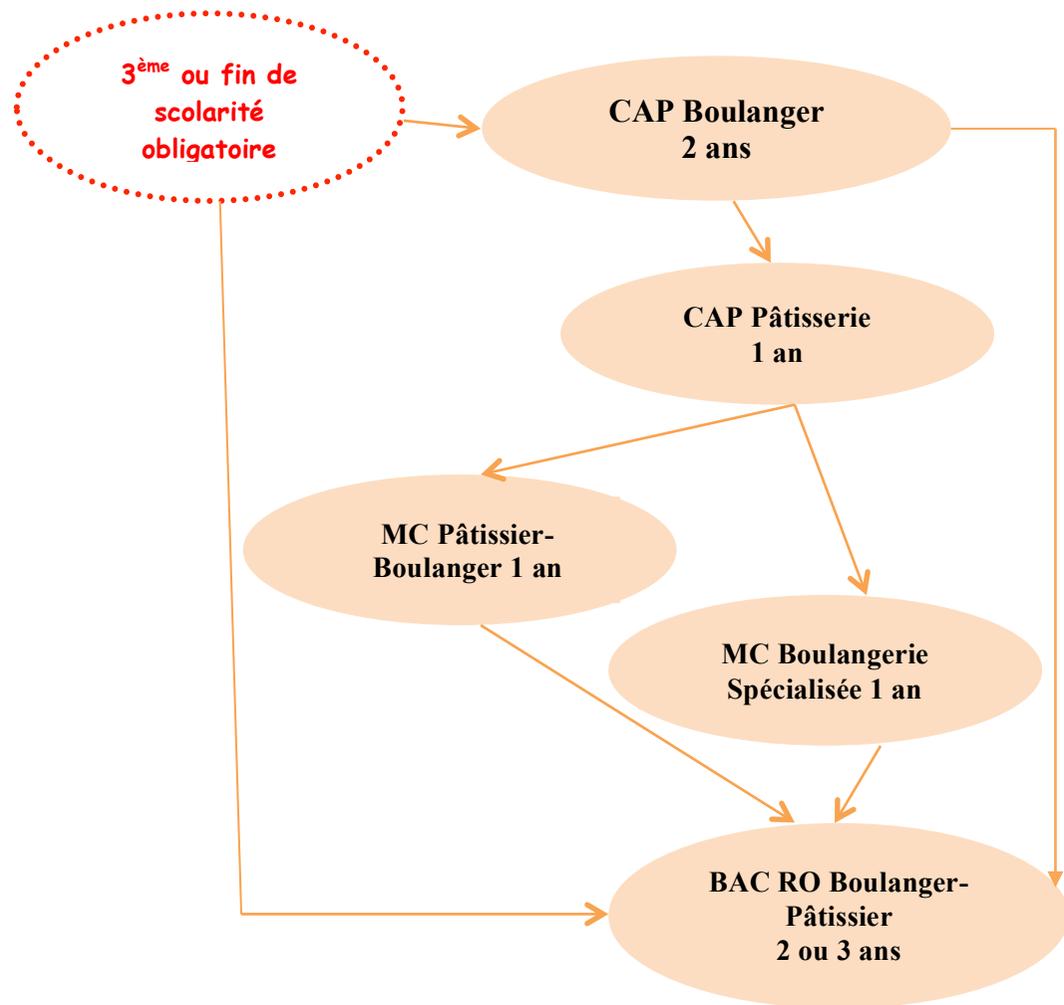
Région Martinique

Le Boulanger



FILIERE APPRENTISSAGE :

NIVEAU D'ENTREE :



Définition du métier :

Le Boulanger réalise la fabrication des différentes variétés de pains et de viennoiseries en appliquant des techniques gestuelles et mécaniques de production. Le métier a évolué grâce aux matériels modernes.

Capacités requises :

Une résistance physique est indispensable, un sens de l'organisation, de la dextérité et de la rapidité. Sont également appréciés les qualités de propreté et le sens du toucher.

Entreprise d'accueil :

Il exerce au sein :
- d'une boulangerie
- d'une boulangerie/pâtisserie
- ou d'une entreprise justifiant l'utilisation d'un fournil de fabrication de produits de boulangerie

Conditions d'exercice du métier :

Le Boulanger exerce son travail seul ou en équipe. Le travail de préparation s'effectue en laboratoire. Il travaille dans un fournil où il est exposé à la chaleur. Il est debout en permanence.

Diplômes :

CAP Boulanger, M
Pâtisserie/Boulangère, M
Boulangerie Spécialisée, Brevet Professionnel Boulanger
Baccalauréat Professionnel Boulanger Pâtissier,
Baccalauréat Professionnel Métier de l'Alimentation

Perspectives d'évolution :

L'acquisition du CAP Boulanger donne le titre d'ouvrier boulanger. Les formations supplémentaires permettent d'évoluer, de se spécialiser et d'accéder au poste de chef boulanger ou de créer sa propre entreprise.