



Fiche Métier

Unité de Formation par Apprentissage F. D. ROOSEVELT

l'expérience de l'alternance, du CAP au BTS...

Boulangier



Le boulangier fabrique et vend différentes variétés de pains, de la pâtisserie et des viennoiseries. Levé de bonne heure, il procède à plusieurs fournées successives selon la taille et l'importance du magasin dans lequel il travaille.

Les techniques modernes facilitent les tâches du boulangier. Les équipements destinés à la fabrication du pain sont toujours plus performants et réduisent la durée du travail ainsi que sa pénibilité.

Le boulangier peut exercer son métier dans un petit commerce ou dans une entreprise plus importante.

■ Les diplômes préparés à l'UFA ROOSEVELT

L'UFA offre la possibilité de préparer un Certificat d'Aptitude Professionnelle de Boulangier. Après une réussite au CAP Boulangier, l'apprenti peut poursuivre au niveau supérieur, en préparant un Brevet Professionnel Boulangier. Les formations se déroulent sur 2 années selon une alternance de 2 journées de 7 heures de cours réparties sur 28 semaines entre septembre et juillet. 12 séances de 7 heures de pratique professionnelle complémentaire sont intégrées dans cet emploi du temps.

■ Les aptitudes requises

Le boulangier doit avoir une bonne condition physique. Même si le métier est moins pénible qu'autrefois, il impose toutefois des horaires de travail spécifiques dans un fournil où la température est souvent élevée.

Le boulangier doit faire preuve d'initiative, avoir le sens de l'organisation et respecter strictement les règles d'hygiène et de propreté. S'il veut s'installer à son compte il doit également acquérir et développer un sens commercial et des compétences en gestion.

■ Les débouchés

De nombreuses boulangeries traditionnelles ou semi-industrielles recherchent des ouvriers boulangers qualifiés. Un bon boulangier peut rapidement accéder aux responsabilités de chef d'équipe ou d'ouvrier responsable de fabrication dans le fournil.

Il peut également devenir gérant d'un magasin, ou alors s'installer à son propre compte. Dans ce cas il doit compléter son savoir-faire technologique par l'acquisition de compétences de gestionnaire et de commercial.

■ La filière

Après la formation initiale, le titulaire d'un CAP peut exercer son métier ou préparer un CAP connexe (Pâtissier, Traiteur...) ou un BP Boulangier.

Le boulangier titulaire d'un Brevet Professionnel accèdera à des responsabilités plus importantes. La préparation d'un Brevet de Maîtrise lui permettra de s'installer à son compte et de former des apprentis.

Au cours de sa carrière, pour tenir compte de l'évolution du métier et des goûts du public, le boulangier peut se perfectionner en participant à des stages professionnels

L'UFA ROOSEVELT prépare à des métiers dans différents secteurs professionnels



Métiers	Diplômes	Durées	Alternances	
Métiers de l'alimentation	Boucher - Charcutier - Traiteur	CTM	3 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 18 j.
	Préparateur vendeur en boucherie charcuterie traiteur	CTM	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 18 j.
	Boucher	CAP	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 18 j.
	Charcutier - Traiteur	CAP	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 18 j.
	Boulangier	CAP - BP	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
	Pâtissier	CAP	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 10 j.
	Chocolatier confiseur	CAP	1 an - 420 h/an	12 semaines
Métiers de la logistique	Opérateur logistique	CAP	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
	Logisticien	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	1 semaine sur 2
Métiers du commerce	Employé de vente	CAP	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
	Vendeur	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	2 ou 3 jours par sem.
	Attaché commercial	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	1 semaine sur 2
	Manager commercial	BTS	2 ans - 720 h/an	1 semaine sur 2
	Responsable d'unité commerciale	BTS	2 ans - 720 h/an	2 ou 3 jours par sem.
Métiers de l'administration	Chargé d'accueil	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	1 semaine sur 2
	Gestionnaire administratif	Bac Pro	2 ou 3 ans - 680 h/an*	1 semaine sur 2
	Assistant de manager	BTS	2 ans - 720 h/an	1 semaine sur 2
Métiers des soins et des services	Accompagnant éducatif petite enfance	CAP	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
	Préparateur - Technicien en pharmacie	DEUST	2 ans - 420 h/an	2 jours par semaine
Fleuristerie	Fleuriste	CAP	2 ans - 420 h/an	1 semaine sur 4 + 10 j.



CTM : Certificat Technique des Métiers (Niveau 3)
Bac Pro : Baccalauréat Professionnel (Niveau 4)
BTS : Brevet de Technicien Supérieur (Niveau 5)

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle (Niveau 3)
BP : Brevet Professionnel (Niveau 4)
 *440 h/an en classe de seconde - 680 h/an en classe de première et terminale

UFA ROOSEVELT

18 rue de la Tour du Diable
BP 2307
68069 MULHOUSE Cedex

-  TRAM 2 - Arrêt Tour Nessel
-  Bus 10 et 20 - Arrêt Gay-Lussac

 **03 89 36 20 90**
 **03 89 36 20 91**

ufa-roosevelt@cfa-academie.fr
www.cfa-roosevelt.fr

Chargée de développement de l'apprentissage :

Mme Ilhèm YAHIA - 06 49 32 08 23
 ilhem.yahia@cfa-academie.fr



UFA ROOSEVELT - Tour Nessel
 58 Grand'Rue
 Espace des enseignements pratiques

UFA ROOSEVELT - Tour du Diable
 18 rue de la Tour du Diable
 Espace des enseignements théoriques et administration de l'UFA