

# D1102

## BOULANGERIE - VIENNOISERIE

### Autres emplois décrits

- Aide-boulangier / Aide-boulangère
- Boulanger / Boulangère
- Boulanger-pâtissier / Boulangère-pâtissière
- Boulanger-pâtissier-traiteur / Boulangère-pâtissière-traiteuse
- Boulanger-traiteur / Boulangère-traiteuse
- Boulanger-viennoisier / Boulangère-viennoisière
- Chef boulanger / boulangère
- Ouvrier boulanger / Ouvrière boulangère

### Définition

- Prépare et réalise des produits de boulangerie et de viennoiserie selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.
- Peut effectuer la vente de produits de boulangerie, viennoiserie.
- Peut gérer un commerce de détail alimentaire (boulangerie, boulangerie-pâtisserie, ...).

### Accès à l'emploi

Ce métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/ BEP à Bac (Bac professionnel, Brevet Professionnel) en boulangerie. Il est également accessible sans diplôme ni expérience professionnelle pour le poste d'aide-boulangier.

### Compétences

#### Savoir-faire

Conception	<b>Doser des ingrédients culinaires</b>
Production, Fabrication	<b>Conduire une fermentation</b> <b>Bouler et effectuer la tourne ou le façonnage des pâtons</b> Confectionner des chocolats Confectionner des confiseries Confectionner des sandwichs <b>Confectionner des viennoiseries</b> <b>Cuire des pâtons</b> <b>Cuire des pièces de viennoiserie</b> <b>Défourner des pains et viennoiseries</b> <b>Diviser la masse de pâte en pâtons</b> Préparer des glaces et des sorbets Préparer des plats cuisinés <b>Décorer des produits culinaires</b>
Maintenance, Réparation	<b>Entretien un équipement, une machine, une installation</b> <b>Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local</b>

---

Gestion des stocks	Contrôler l'état des stocks
	Définir des besoins en approvisionnement
	Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
	Réaliser la conservation de la pâte et le conditionnement des produits de boulangerie et de viennoiserie (barquettes, sachets, ...)
Logistique	Organiser le traitement des commandes
Relation client	Accueillir, orienter, informer une personne
Développement commercial	Conclure une vente
	Organiser, aménager un espace de vente
	Réaliser une tournée de vente
Gestion administrative	Assurer la gestion administrative d'une activité
Gestion et contrôle	Réaliser des opérations comptables
Conseil, Transmission	Transmettre une technique, un savoir-faire

---

## Savoir-être professionnels

---

Travailler en équipe  
Faire preuve d'autonomie  
Faire preuve de rigueur et de précision

---

## Savoirs

---

Domaines d'expertise	Logiciel de gestion de stocks
	Logiciels comptables
	<b>Calcul de quantité</b>
Normes et procédés	Chaîne du froid
	Conditions de surgélation
	<b>Conversion d'unités de mesure</b>
	Procédures d'encaissement
	<b>Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</b>

## Produits, outils et matières

Utilisation d'appareils de conditionnement  
Utilisation de four à bois  
**Utilisation de matériel de nettoyage**  
**Utilisation de pétrin mécanique**  
Utilisation de trancheuse  
**Caractéristiques des farines levure, additifs**  
Types de pain  
**Types de produits boulangers**

## Techniques professionnelles

**Techniques de boulage des pâtons**  
**Techniques de pétrissage manuel**  
**Techniques de tourage de pâte**  
Techniques de communication orales, écrites et numériques  
Techniques de vente

# Contextes de travail



Conditions de travail et risques professionnels

En laboratoire  
Port et manipulation de charges lourdes  
Station debout prolongée



Horaires et durée du travail

Travail de nuit  
Travail le week-end

# Secteurs d'activité

• Commerce et distribution