



SEMAPHORE MULHOUSE SUD ALSACE – 7 / 9 rue du Moulin – 68100 MULHOUSE
Tél : 03.89.66.33.13 – Fax : 03.89.56.49.19 – www.semaphore.asso.fr

BOULANGER
du CAP au Brevet Professionnel
(en Alsace)

Pains, croissants, brioches, baguettes, pâtisseries... L'univers gourmand du boulanger est riche de savoir-faire et de créativité. Le boulanger peut exercer son activité dans un petit commerce, dans une boulangerie industrielle, sur un marché ou dans une grande surface. Le boulanger travaille en moyenne de 39h à 45h par semaine. Sa journée commence entre 4h et 6h du matin. Commerçant artisan, il vend les produits qu'il fabrique, tels que différentes variétés de pains, des pâtisseries et viennoiseries. Cette profession compte parmi les plus anciennes certes, mais le boulanger doit sans cesse s'adapter aux évolutions des habitudes alimentaires et aux attentes des consommateurs. Depuis quelques années, la pénibilité et la durée du travail ont été réduites grâce aux nouvelles techniques et aux équipements modernes dont est doté son espace de travail. Néanmoins, l'essentiel de son travail se fait encore à la main. Enfin, comme ses confrères appartenant aux métiers de bouche, relatifs aux produits frais, le boulanger travaille le week-end et les jours fériés.

Les conditions de travail :

Selon la taille de son entreprise, le boulanger exerce son métier, seul ou en équipe, devant un fournil où il est exposé à une chaleur élevée et à l'humidité. Debout en permanence, il doit également être respectueux des règles d'hygiène et de propreté.

Les débouchés :

Nombreuses sont les boulangeries à recruter des ouvriers boulangers qualifiés. Un boulanger compétent peut rapidement accéder aux fonctions de chef d'équipe ou d'ouvrier responsable de fabrication. Aussi, tout boulanger peut devenir gérant d'un magasin ou s'installer à son propre compte.

Les aptitudes requises :

Les compétences du boulanger sont nombreuses. Nous pouvons citer :

- la prise d'initiative
- le sens de l'organisation
- le sens de l'innovation
- le respect des règles d'hygiène
- le sens commercial
- le sens du contact
- une excellente condition physique
- le sens de la perfection et de la minutie
- la résistance à la fatigue nocturne
- des compétences en gestion et en comptabilité

Comment devenir boulanger ? :

Vous êtes âgé entre 15 et 25 ans, vous pouvez entrer en apprentissage. Votre formation se déroulera à la fois en entreprise et en Centre de Formation pour Apprentis (CFA).

Au préalable, vous signerez un contrat avec un employeur, désigné comme étant votre maître d'apprentissage, pour une durée de 1 à 3 ans. Salarié, vous percevrez un salaire variant selon votre âge et la durée de votre contrat.

Le **CAP (Certificat d'Aptitudes Professionnelles)** est le premier diplôme à acquérir pour être boulanger.

Afin de parfaire votre formation, il est conseillé de passer la **Mention Complémentaire**. Cette année de spécialisation confirmera votre savoir-faire.

Le **Brevet Professionnel (BP)**, d'une durée de 2 ans, vous conduira à développer des compétences en gestion et en management. Par la suite, ce diplôme vous permettra d'ouvrir votre propre boulangerie.

Enfin, le **Brevet de Maîtrise (BM)** consacre l'achèvement d'un parcours de formation. Il est le plus complet des diplômes car il intègre des modules d'enseignements professionnels, technologiques et pratiques de haut niveau, mais également des modules d'enseignements généraux destinés à préparer les candidats à la gestion d'une entreprise. Il est accessible avec un CAP et 3 ans d'expérience ou 10 ans d'expérience. Aussi, en fonction des diplômes déjà acquis, le candidat peut être dispensé de certaines études. Le BM permet d'accéder au titre de Maître Artisan.

FORMATIONS EN ALSACE :

FORMATION INITIALE

Apprentissage

CAP Boulanger

68

CFA Centre Alsace Marcel Rudloff

2 Rue des Papeteries - 68000 Colmar – Tel : 03 89 21 57 40 – Fax : 03 89 23 99 44

Site : <http://www.cfa-colmar.cm-alsace.fr/>

CFA du Roosevelt

18 Rue de la Tour du Diable – 68069 Mulhouse – Tel : 03 89 36 20 90 – Fax : 03 89 36 20 91

Email : cfa.roosevelt@estvideo.fr – Site : sites.estvideo.net/roosevelt/

67

CFA du LP André Siegfried

12 rue des Dominicains - 67504 Haguenau – Tel : 03 88 73 77 68 – Fax : 03 88 63 82 12

Site : <http://www.lyc-siegfried-haguenau.ac-strasbourg.fr/>

CFA du LP Jules Verne

31 Rue Saint Nicolas - 67703 Saverne – Tel : 03 88 91 24 22 – Fax : 03 88 71 04 61

Email : cfajulesverne.saverne@wanadoo.fr - Site : <http://www.lycee-verne.fr/>

CFA Eschau

21 Rue des Fusiliers Marins - 67412 Illkirch – Tel : 03 88 59 00 80 – Fax : 03 88 59 00 76

Email : cfa.eschau@cm-alsace.fr - Site : <http://www.cfa-eschau.fr>

FORMATION CONTINUE

Brevet Professionnel Boulanger

68

CFA Centre Alsace Marcel Rudloff

2 Rue des Papeteries - 68000 Colmar – Tel : 03 89 21 57 40 – Fax : 03 89 23 99 44

Site : <http://www.cfa-colmar.cm-alsace.fr/>

67

CFA du LP Jules Verne

31 Rue Saint Nicolas - 67703 Saverne – Tel : 03 88 91 24 22 – Fax : 03 88 71 04 61

Email : cfajulesverne.saverne@wanadoo.fr - Site : <http://www.lycee-verne.fr/>

CFA Eschau

21 Rue des Fusiliers Marins - 67412 Illkirch – Tel : 03 88 59 00 80 – Fax : 03 88 59 00 76

Email : cfa.eschau@cm-alsace.fr - Site : <http://www.cfa-eschau.fr>

CFA du LP André Siegfried

12 rue des Dominicains - 67504 Haguenau – Tel : 03 88 73 77 68 – Fax : 03 88 63 82 12

Site : <http://www.lyc-siegfried-haguenau.ac-strasbourg.fr/>

AUTRES FORMATIONS :

CAP Boulanger

68

GRETA Haute Alsace

3 Rue Paul Verlaine - 68200 Mulhouse – Tel : 03 89 43 16 17 – Fax : 03 89 32 83 42

Email : gha@greta-haute-alsace.com - Site : <http://www.greta-haute-alsace.com/>

GRETA Centre Alsace

74 Rue Logelbach - 68025 Colmar – Tel : 03 89 22 92 22 – Fax : 03 89 22 92 23

Site : <http://www.greta-colmar.fr/>

67

GRETA Nord Alsace

11 Rue Georges Clémenceau - 67506 Haguenau – Tel : 03 88 06 16 66 – Fax : 03 88 06 16 60

Email : gna@greta-nord-alsace.com - Site : <http://www.greta-nord-alsace.com/site/>

Brevet Professionnel Boulanger

68

GRETA Centre Alsace

74 Rue Logelbach - 68025 Colmar – Tel : 03 89 22 92 22

Site : <http://www.greta-colmar.fr/>

ADRESSES UTILES

- La chambre des métiers d'Alsace
www.cm-alsace.fr/

Chambre de Métiers d'Alsace

Espace Européen de l'Entreprise

30, avenue de l'Europe

67300 SCHILTIGHEIM

Tel. : 03 88 19 79 79

Fax : 03 88 19 60 65

cma@cm-alsace.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h15 à 12h00 et de 13h30 à 17h15

Section de Colmar

13, avenue de la République

B.P 20609

68009 COLMAR Cedex

Tel. : 03 89 20 84 50

Fax : 03 89 24 40 42

cma.colmar@cm-alsace.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h15 à 12h00 et de 13h30 à 17h15

Section de Mulhouse

12, boulevard de l'Europe

BP 3007

68061 MULHOUSE CEDEX

Tel. : 03 89 46 89 00

Fax : 03 89 45 44 40

cma.mulhouse@cm-alsace.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h15 à 12h00 et de 13h30 à 17h15

- La corporation des boulangers

www.boulangerie.org/.../cont_articles.php?id...-

Corporation des Boulangers Pâtisseries

8 Rue du Général Leclerc

57370 Phalsbourg

Tel : 03 87 24 11 69

Corporation Patrons Boulangers

33 Rue des Abeilles

67800 Bischeim

- INBP (Institut national de la boulangerie-pâtisserie)

www.inbp.com

Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie

150, boulevard de l'Europe

BP 1032

76171 ROUEN Cedex 1

Tel : 02 35 58 17 77

Fax : 02 35 58 17 86

E-mail : bal@inbp.com

- Syndicat patronal de la boulangerie

www.boulangerienet.com

Syndicat patronal de la boulangerie

7 Quai Anjou

75004 Paris

Tel : 01 43 25 43 50

- La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française

www.boulangerie.org

Liste non exhaustive...

..

