

## BOULANGERIE PÂTISSERIE

### • Les Métiers

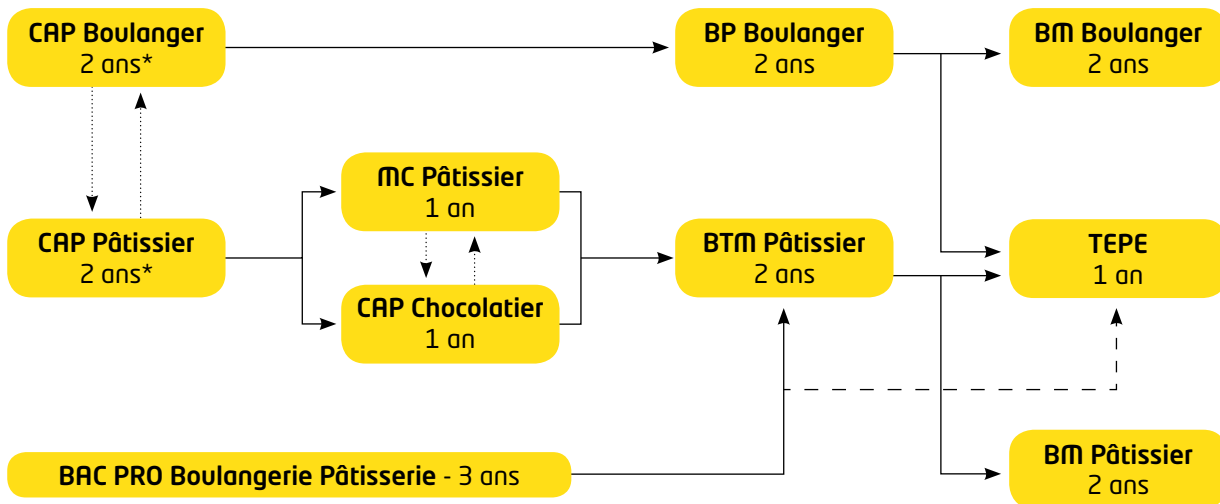
**Le métier de Boulanger** a évolué grâce à l'apparition de matériels qui ont allégé le travail de nuit. Les étapes de la panification restent cependant les mêmes : pétrissage, fermentation, façonnage en "pâtons", enfournage et cuisson. Le Boulanger fabrique des pains courants mais aussi des pains spéciaux et des viennoiseries.

**Le Pâtissier** est d'abord l'artisan des gâteaux, des petits fours et des pièces montées. Il connaît les pâtes comme les garnitures, la cuisson comme la décoration, et l'ensemble des matières premières qu'il travaille : farine, sucre, fruits, aromates, laitages...

La formation au **Brevet de Maîtrise Boulanger ou Pâtissier** de Niveau III est centrée sur l'acquisition de compétences managériales, sur l'approfondissement de la gestion économique et financière, mais aussi sur le développement des connaissances et des compétences professionnelles. Le Brevet de Maîtrise permet l'obtention du titre de Maître Artisan.

## Filière

**BAC PRO** : Baccalauréat Professionnel  
**BP** : Brevet Professionnel  
**BTM** : Brevet Technique des Métiers  
**CAP** : Certificat d'Aptitude Professionnelle  
**MC** : Mention Complémentaire  
**TEPE** : Titre Entrepreneur de la Petite Entreprise  
**BM** : Brevet de Maîtrise



\* Après l'obtention d'un CAP, possibilité de préparer l'autre CAP en 1 an.

## Aptitudes aux Métiers

**Les métiers de Boulangier et de Pâtissier demandent :**

- . des compétences dans les domaines techniques et scientifiques,
- . une aptitude créatrice et le souci du détail,
- . un sens des relations et du commerce,
- . des capacités de gestion et d'organisation,
- . une bonne connaissance des produits et des mesures d'hygiène.

## Débouchés Professionnels

- . Ouvrier qualifié
- . Chef de fabrication
- . Chef d'entreprise

Espace Formation des Métiers et de l'Artisanat  
 Champ-Fleuri - CS 24013 - 38307 Bourgoin-Jallieu Cedex  
 Tél. : 04 74 43 67 00 / Fax : 04 74 43 67 08  
 contact@efma.fr - efma.fr  
 fb.me/efma.bourgoin

