

#BOULANGER(E)

Baguettes, miches, brioches, croissants...

Le boulanger fabrique et vend une grande variété de pains et de viennoiseries. Son savoir-faire est très recherché dans l'artisanat et dans l'industrie.

[CAMPUS DES MÉTIERS DE BARBEZIEUX, 16]



EXPERIENCE METIER

« Je fais du pain pour le bonheur des gens au quotidien... Je suis l'ensemble du processus de fabrication : de la confection de la pâte à la cuisson. Justement, la cuisson est mon étape préférée, on voit gonfler la pâte travaillée et les bonnes odeurs s'échappent du four. Je ne pourrais pas me passer de mon métier, c'est une vraie passion ! » Léa, Boulangère à Ruffec.

FOCUS METIER

Sans boulanger, il faudrait renoncer aux baguettes croustillantes, pains aux raisins ou de campagne, bref à tout un art de vivre. Pour fabriquer du pain, le boulanger suit plusieurs étapes : pétrissage de la pâte, façonnage des « pâtons », fermentation, enfournement et cuisson. Chacune d'entre elles requiert attention et savoir-faire. Le nombre de fournées varie de 3 à 10 par jour.

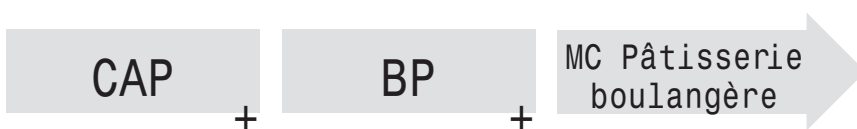
Le boulanger met en œuvre son savoir-faire pour proposer à ses clients toute une gamme de produits de panification : pains variés, viennoiseries ou sandwiches.

L'univers gourmand du boulanger est riche de créativité. C'est un métier passionnant, au carrefour de la tradition et de l'avenir qui, depuis quelques années, s'ouvre aux femmes, qui peuvent y exprimer leur sens de la perfection, de la minutie et leur inventivité.

QUALITES REQUISES

CRÉATIF - PASSIONNÉ - RÉSISTANCE PHYSIQUE - RIGUEUR

SE FORMER EN BOULANGERIE avec la CMA16



Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Charente - Campus des métiers de Barbezieux
39 avenue de Vignola, 16300 BARBEZIEUX

CONTACTER Nathalie GUIGNARD **06 43 97 00 90** ou n.guignard@cma-charente.fr