

# Être Boulangier

Aujourd'hui

## Au quotidien

Le métier de boulangier repose sur un savoir-faire ancestral : l'art d'élaborer un produit de qualité gustative personnalisée, de travailler la pâte et de la cuire pour faire le pain, les pains spéciaux et les viennoiseries. Les outils actuels - pétrins électroniques, armoires à fermentation contrôlée, fours à commande numérique - l'ont pourtant transformé en une activité moderne tout en réduisant largement ses aspects pénibles. Être boulangier exige une bonne hygiène de vie, nécessité accrue par l'obligation de débiter le travail tôt le matin, y compris certains week-ends et jours fériés. Mais les heures de pétrissage et les longues stations devant le four brûlant appartiennent au passé.

A la présence au fournil s'ajoutent la tenue du magasin, l'animation de celui-ci avec souvent la cuisson devant le client, d'où la nécessité d'un bon sens du contact... et d'une hygiène rigoureuse. Qu'il opte pour la boulangerie traditionnelle ou la grande distribution, tout professionnel compétent a un bel avenir : lancer sa propre affaire, devenir chef d'équipe ou responsable d'un laboratoire...

### Rémunération

En fonction de la qualification et du savoir-faire

### Modalités

→ Contrat d'apprentissage

### Conditions d'admission

→ Recrutement par l'entreprise

### Lieu de formation

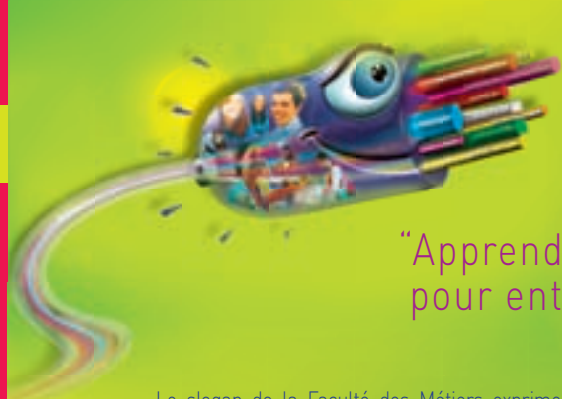
**CAP** : Fougères, Rennes, St-Malo

**MC** : Rennes

**BEP** : Fougères

**BP** : Fougères, Rennes\*

\*sous réserve de l'accord du Conseil régional de Bretagne



"Apprendre  
pour entreprendre"

Le slogan de la Faculté des Métiers exprime sa philosophie. Elle inaugure une nouvelle façon de concevoir l'apprentissage, largement ouverte sur le monde professionnel, soucieuse d'aborder les métiers sous toutes leurs facettes, tournée vers les nouvelles technologies et les nouvelles pratiques pédagogiques.

Implantée au cœur du campus de Ker Lann, où se côtoient des centres d'enseignement de haut niveau, la Faculté des Métiers rassemble, au sein d'un ensemble architectural contemporain, l'Institut de Formation à l'Artisanat (IFA) et le pôle formation de la CCI Rennes Bretagne préparant chaque année plus de 3500 jeunes à 65 métiers dans 15 secteurs d'activité différents.

Faculté des Métiers  
— Fougères - Ker Lann - Saint-Malo —

[www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)

#### Les métiers auxquels prépare l'IFA :

Alimentaire  
Bâtiment/bois  
Electricité  
Electrodomestique, Multimédia,  
Réseaux et Télécoms  
Carrosserie, peinture automobile

Maintenance automobile  
Maintenance motos, cycles,  
matériel de parcs et jardins  
Prothèse dentaire  
Coiffure  
Photographie

#### Pour les formations organisées par l'IFA :

**Rennes / Bruz**  
Campus de Ker Lann  
Rue des Frères Montgolfier  
BP 27202 • 35172 Bruz cedex  
Tél. : **02 99 05 45 45**  
Fax : **02 99 05 45 50**  
Email : [facmet@fac-metiers.fr](mailto:facmet@fac-metiers.fr)

**Fougères**  
IFA Fougères  
Boulevard de Groslay  
35300 Fougères  
Tél. : **02 99 94 58 80**  
Fax : **02 99 94 06 76**

**Saint-Malo**  
IFA Saint-Malo  
68, avenue de Marville  
35400 Saint-Malo  
Tél. : **02 99 40 69 50**  
Fax : **02 99 56 35 06**

Les formations en contrat apprentissage sont financées  
par le Conseil Régional de Bretagne

Faculté des Métiers  
— Fougères - Ker Lann - Saint-Malo —

ifa

Institut de Formation de l'Artisanat



...devenir  
Boulangier

Apprendre pour entreprendre  
[www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)



# Les filières et diplômes

Votre situation	Niveau 4 <sup>ème</sup> – 3 <sup>ème</sup>	Bac et +	CAP ou BEP	CAP, BEP ou MC
Diplôme préparé	CAP boulanger en 2 années (niveau V)	CAP boulanger en 1 an (niveau V)	MC boulangerie spécialisée en 1 an (niveau V)	BP boulanger en 2 années (niveau IV)
Au programme	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Travaux pratiques</li> <li>. Technologie</li> <li>. Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements</li> <li>. Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social</li> <li>. Français</li> <li>. Histoire-géographie</li> <li>. Mathématiques</li> <li>. Éducation physique et sportive</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Technologie professionnelle</li> <li>. Pratique professionnelle</li> <li>. Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements</li> <li>. Prévention santé environnement</li> <li>. Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social</li> <li>. Gestion des ressources humaines</li> <li>. Gestion d'entreprise</li> <li>. Commercialisation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Pratique</li> <li>. Technologie</li> <li>. Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements</li> <li>. Connaissances de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Pratique</li> <li>. Technologie</li> <li>. Diagramme d'organisation</li> <li>. Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements</li> <li>. Expression française et ouverture sur le monde</li> <li>. Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social</li> <li>. Anglais</li> </ul>
Débouchés professionnels	Ouvrier boulanger, responsable de laboratoire, chef d'entreprise			
Où s'exerce le métier ?	Artisanat, Grande distribution, Industrie			
Poursuivre la formation...	CAP pâtissier en 1 an MC boulangerie spécialisée MC traiteur BP boulanger	CAP pâtissier en 1 an (formation aménagée pour les Bac+) MC boulangerie spécialisée MC traiteur BP boulanger	BP boulangerie CAP pâtissier en 1 an	BGEA (en formation continue) CAP pâtissier en 1 an (Formation aménagée pour les BAC +)