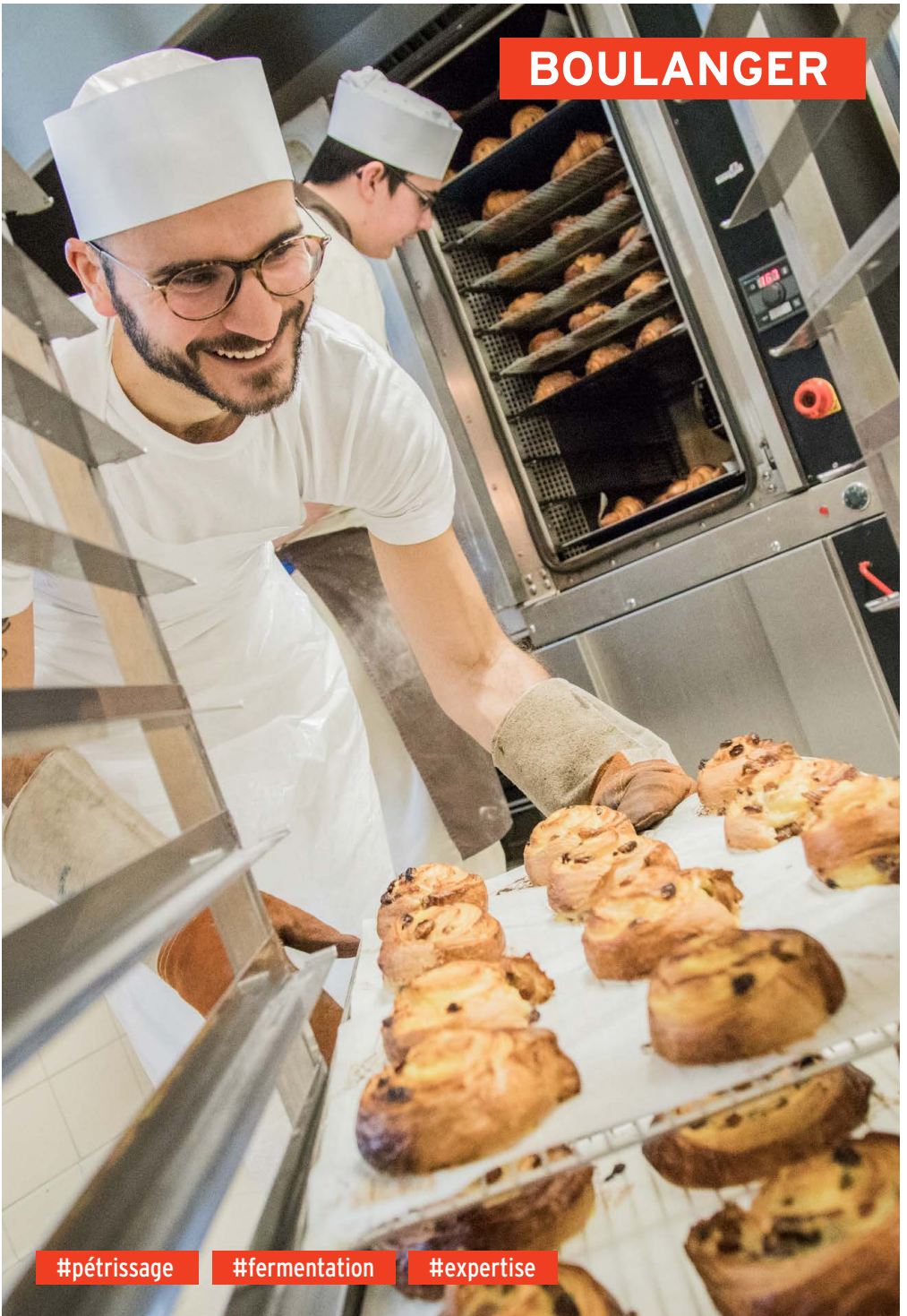


BOULANGER



#pétrissage

#fermentation

#expertise



Le boulanger fabrique du pain, de la viennoiserie ainsi que du *snacking*. Il/elle respecte la pâte, maîtrise la fermentation et cuit son pain à souhait.

Il/elle fait carrière dans les boulangeries ou dans les boulangeries-pâtisseries artisanales. Ce métier ne cesse d'évoluer et tend à se développer depuis quelques années dans le secteur industriel. La modernisation a radicalement changé la vie du boulanger, qui n'est plus confiné dans son fournil.

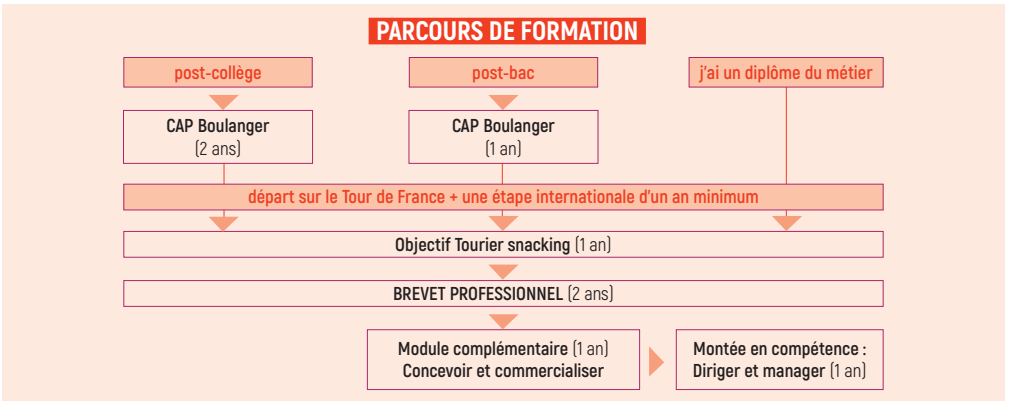
Les qualités requises sont l'organisation, la régularité et la précision.

DÉBOUCHÉS

- Artisan(e) – Chef(fe) d'entreprise
- Responsable de production
- Responsable qualité
- Responsable de lignes automatisées
- Responsable recherche et développement...

RÉMUNÉRATION MENSUELLE (BRUTE)

- 1 540 € en début de carrière
- et à partir de 4 000 €
- pour un(e) chef(fe) d'entreprise.



INFOS

Renseignements et inscriptions dans la maison des Compagnons du Devoir la plus proche de chez vous ou sur notre site Internet.