

MC BOULANGERIE SPECIALISEE



MÉTIERS DE BOUCHE

LE MÉTIER

A la croisée de la tradition et de l'avenir, le métier de Boulanger a des perspectives intéressantes, car il côtoie créativité, passion et savoir-faire. Il évolue grâce aux nouvelles techniques, facilitant le travail, grâce à la diversification des farines et matières premières pour répondre à l'évolution des goûts de la clientèle.

CONDITIONS D'ACCÈS

Etre titulaire d'un CAP Boulanger

ALTERNANCE

Sur 1 an (34 semaines en entreprise et 13 semaines au Campus par an)

QUALITES REQUISES

- Aimer travailler en équipe
- Etre organisé
- Avoir une sensibilité culinaire et le sens de l'hygiène
- Avoir le goût pour les relations humaines pour entretenir un bon contact avec les clients

ACTIVITÉS PROFESSIONNELLE

Dans une entreprise artisanale ou industrielle :

- Concevoir des pains spéciaux et viennoiseries en respectant les temps de fabrication et les réglementations ;
- Gérer et conduire une panification et savoir rectifier une cuisson ;
- Evaluer une fabrication ;
- Valoriser sa production ;
- Apprécier les saveurs et les goûts.

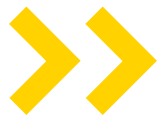
Campus des Métiers et de l'Artisanat

Pôle d'activités Cugnot - 5-7, rue Joseph Cugnot - 37300 Joué-lès-Tours

campus37@cm-tours.fr

www.campusdesmetiers37.fr

Tél. : 02 47 78 47 00



METIERS DE BOUCHE

Boulangier

