



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



BOULANGER/BOULANGÈRE

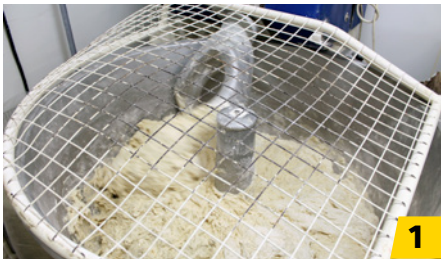
Le boulanger ou la boulangère se lève tôt afin de fabriquer du pain frais pour le petit déjeuner. Il ou elle commence par préparer la pâte et la faire lever. Un travail qui peut être fait la veille. Le matin, il faut assurer la cuisson et la fabrication de viennoiseries...

Métiers proches ✈

Pâtissier/ère
Confiseur/euse

REPORTAGE

Sébastien, Boulangier



1



5



6



2



7



3



8



4



9

1 Le boulanger mélange l'eau, le sel, la farine et la levure dans un pétrin qui tourne, pour fabriquer sa pâte.

2 Il partage et pèse la pâte pour faire des pâtons de même poids. Puis il les laisse reposer un peu.

3 Le boulanger prend les pâtons dans ses mains et les façonne en boules ou en baguettes.

4 Avant la cuisson, Sébastien découpe les baguettes avec des ciseaux pour faire des formes d'épis.

5 Il donne des coups de lame de rasoir sur les pâtons pour qu'ils cuisent sans éclater.

6 Il règle la température et le temps de cuisson du pain, puis enfourne les pâtons avec un chariot.

7 Sébastien sort les baguettes en épis et les autres pains du four avec une grande pelle en bois.

8 Il fait aussi des viennoiseries en ajoutant à la pâte à pain du lait, des œufs, du beurre et du sucre.

9 Il se lave très régulièrement les mains et les poignets pour ne pas mettre de microbes sur ce qu'il prépare.

OÙ TRAVAILLE-T-IL ? OÙ TRAVAILLE-T-ELLE ?

- Sébastien est à son compte et gère son entreprise (employés, matériel, ingrédients, organisation du travail...).
- Sébastien propose différentes sortes de pains pour satisfaire ses clients et leur donner envie de revenir.

QUELLES QUALITÉS ?

- Avoir une grande résistance à la fatigue
- Être créatif
- Être manuel
- Être consciencieux
- Être organisé
- Être concentré

COMMENT SE FORMER ?

Des exemples de formations après la 3^e :

- CAP boulanger
- CAP pâtissier
- Bac pro boulanger-pâtissier

Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.oniseP.fr



Ce qui me plaît...

« Ce qui me plaît, c'est d'accueillir mes clients, de les satisfaire. J'ai du plaisir à les voir revenir à la boulangerie régulièrement. J'aime transmettre mon métier et mon savoir-faire aux apprentis et aux stagiaires, comme on l'a fait pour moi plus jeune. Fabriquer mon pain de A à Z, innover, créer, c'est ma passion ! J'aime être à l'écoute des envies des gens pour proposer de nouveaux produits. Être mon propre chef me permet d'organiser mon entreprise, prendre des décisions, être indépendant. »

Sébastien, La Grange à pains, Fougères (35)