



BOULANGER/BOULANGÈRE



hOrizons
commerce

Boulangier/ Boulangère

Apprécié pour son savoir-faire, le boulanger confectionne du pain, des viennoiseries et quelques produits traiteurs, comme les quiches ou les pizzas. Il propose de nouveaux produits (pains spéciaux) et conseille les clients.



**CAP
À
BAC PRO**

FORMATIONS

- CAP Boulanger
- Brevet professionnel (BP) Boulanger
- Certificat de spécialisation (CS) Boulangerie spécialisée
- Certificat de spécialisation (CS) Pâtisserie boulangère
- Certification de spécialisation (CS) Technique du tour
- MC Boulangerie spécialisée
- BP Boulanger-Pâtissier
- Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) Boulanger/Boulangère



QUALITÉS REQUISES

- Habileté manuelle, rigueur
- Connaissance et passion du produit
- Sens du commerce, relation client

PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

- Adjoint/Adjointe ou chef d'équipe ou de rayon
- Formateur/Formatrice métier
- Création ou reprise d'entreprise, direction de magasin...



SCANNEZ ICI
pour voir la fiche
complète

**100 métiers
à découvrir
dans le commerce
et la distribution !**



**Retrouvez
des offres d'emploi
sur horizons-commerce.fr**

Et aussi des témoignages,
des vidéos, des jeux, des quiz...