



# 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](https://horizons-commerce.fr)**

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