La boulangerie, la pâtisserie...

LE BOULANGER

La profession de boulanger est réglementée depuis le 25 mai 1998. L'usage exclusif de l'appellation « boulanger » est destiné aux professionnels assurant la totalité de la fabrication du pain sur le lieu de vente. Baguettes, fougasses, pains bios aux céréales… on trouve souvent chez les boulangers-pâtissiers une bonne dizaine de variétés de pains. Ces appellations « produit » ne sont absolument pas données au hasard : elles varient selon un nombre important de critères : le poids, la forme, la qualité de la croûte ou de la mie, l'utilisation d'une certaine variété de farine, le recours à un mode de fabrication spécifique, l'utilisation d'ingrédients particuliers.

Le métier

La fabrication du pain commence par la préparation de la pâte constituée de farine, d'eau, de levure et de sel. Une fois pétrie, la pâte est placée dans une chambre de fermentation. Vient ensuite l'étape du façonnage des « pâtons » (pains, baguettes, flûtes et boules) avant l'enfournage et la cuisson. En plus du pain et des viennoiseries, le boulanger propose également des pâtisseries et des produits salés (quiches, pizzas, sandwichs, paninis, salades...).

Les qualités essentielles

Fabriquer ces produits requiert, de la part du boulanger, des compétences techniques importantes, dont des notions de physique et chimie, pour obtenir un pain croustillant et moelleux, quelle que soit la météo.
Plus que jamais, les boulangers-pâtissiers doivent imposer leur identité, valoriser leur image, assurer la promotion de leurs produits et de leur métier. Tout au long de l'année, ils peuvent animer leur boutique et apporter leur soutien à de nombreuses manifestations qui bénéficient d'importantes retombées médias. Qu'il s'agisse d'actions conçues à partir d'un événement extérieur à la boulangerie, à caractère sportif, sur le principe d'un concours ou de record, pédagogique, à caractère humanitaire, culturel ou publicitaire, les boulangères et les boulangers s'impliquent avec beaucoup d'enthousiasme.
Un « bon boulanger » doit
• être passionné ;
• faire preuve de créativité et d'innovation
• être curieux et à l'affût des tendances de consommation ;
• avoir un bon relationnel avec sa clientèle ;
• savoir communiquer sur ses productions.

La formation

La voie de l'apprentissage, véritable tradition dans l'artisanat alimentaire, garantit les meilleurs taux d'insertion professionnelle.
Le diplôme exigé pour fabriquer du pain est le certificat d'aptitude professionnelle (CAP). Cette qualification d'ouvrier ou d'employé qualifié permet aussi de reprendre une boulangerie. Avec son CAP de boulanger, en faisant une année connexe, il est possible d'obtenir le CAP de pâtissier. Cette double compétence, boulanger et pâtissier est une composante essentielle pour la réussite de l'entreprise car la pâtisserie fraîche peut représenter un fort pourcentage du chiffre d'affaires.
La boulangerie-pâtisserie est riche en concours qui distinguent les meilleurs professionnels, mettent en avant les produits et sensibilisent l'opinion publique sur les formations dispensées pour assurer une production naturelle, saine et de qualité.
Les concours tels que « Les meilleurs jeunes boulangers de France », « Le trophée des talents, du conseil et de la vente », « La coupe monde de la boulangerie » ou le concours « Un des meilleurs ouvriers de France » constituent une vitrine de l'expertise et du savoir-faire du secteur de la boulangerie-pâtisserie. Ces compétitions font émerger les talents de demain pour susciter la passion du métier et valoriser l'excellence de la profession.

Les débouchés

Le secteur est un vivier d'emplois considérable. Face à une pénurie de main d'œuvre qualifiée, un jeune désireux de se lancer dans le métier n'aura aucun mal à trouver un emploi. La voie de l'apprentissage, véritable tradition dans l'artisanat alimentaire, garantit les meilleurs taux d'insertion dans l'emploi. La professionnalisation est également valorisée.
Il existe des perspectives à l'international : le savoir-faire des boulangers français est très apprécié, notamment en Amérique du Nord et au Japon.
Les opportunités de reprise se multiplient avec les départs à la retraite des chefs d'entreprise de la génération du baby-boom. Après quelques années d'expérience, un salarié peut espérer ouvrir sa boulangerie et devenir son propre patron. Il devra pour cela avoir acquis de multiples compétences en particulier en gestion, en informatique et en communication.

L'évolution du métier

L'équipement du boulanger s'est profondément modernisé : aujourd'hui, les gestes manuels ont été partiellement remplacés par des pétrins mécaniques, chambres de fermentation électroniques et fours programmables, ce qui allège considérablement la tâche du boulanger et a rendu ses horaires moins contraignants. Certes la première fournée est toujours matinale pour satisfaire la demande de la clientèle...
Ces nouvelles techniques permettent de réaliser plusieurs fournées par jour (de 3 à 10 selon l'importance de la clientèle) afin de répondre aux besoins des clients tout au long de la journée.
A noter que la viennoiserie et la pâtisserie peuvent représenter une composante importante de l'activité du boulanger et donc une partie importante du chiffre d'affaires de l'entreprise.

EN BREF

La boulangerie-pâtisserie emploie plusieurs milliers de salariés :
ouvriers boulangers,
ouvriers pâtissiers,
personnel de vente,
personnel d'encadrement.

En France, les entreprises de boulangerie-pâtisserie occupent la 1re place de l'artisanat alimentaire et figurent parmi les commerces de détail de proximité les plus fréquentés avec 12 millions de consommateurs accueillis quotidiennement.
Une popularité qui tient à leur densité d'implantation, à l'activité générée, à la relation forte avec la clientèle et surtout à la qualité des produits proposés.

LE PÂTISSIER

Le pâtissier est le spécialiste des desserts. Il propose également dans sa boutique viennoiseries et parfois même glaces, chocolats, confiseries et confitures. Enfin, certains pâtissiers excellent dans la confection de produits salés comme les pâtés en croûte, en brioche et diverses croustades de viandes, d'abats ou de fruits de mer.

Le métier

Le pâtissier maîtrise à la perfection les recettes de différents types de pâtes (brisée, feuilletée, sablée, à choux) et de nombreuses garnitures comme la crème pâtissière, la crème mousseline. Il maîtrise parfaitement les techniques lui permettant de réaliser glaçages et nappages, entre autres.
Il confectionne ses produits en laboratoire équipé de plaques de cuisson, fours, chambres de fermentation et de réfrigération ainsi que de différents accessoires tels que moules, fouets, pinceaux et douilles.
Son tour de main reste essentiel pour réaliser mousses et nappages.

Les qualités essentielles

• être passionné ;
• avoir une certaine habileté manuelle ;
• être minutieux ;
• être créatif ;
• avoir le sens de l'esthétisme.
• être attentif au respect des règles d'hygiène et de sécurité.

La formation

La voie de l'apprentissage, véritable tradition dans l'artisanat alimentaire, garantit les meilleurs taux d'insertion dans l'emploi. La professionnalisation est également valorisée.
Le métier de pâtissier jouit d'un véritable engouement auprès des jeunes. Toutefois, il faut savoir que si ce métier apporte de grandes satisfactions, il reste exigeant et demande une réelle implication.

Les débouchés

Aujourd'hui, un jeune désireux de se former à la pâtisserie artisanale trouvera un emploi sans difficulté en pâtisserie, mais également en boulangerie-pâtisserie ou encore chez un traiteur ou un restaurateur. Les compétences des pâtissiers français sont en outre très recherchées à l'international.

L'évolution professionnelle

Le pâtissier peut se spécialiser dans une famille de produits (confiserie, chocolaterie) ou devenir traiteur spécialisé pour cocktails et buffets.
Ces dernières 20 années, la pâtisserie française a connu une grande vague d'innovations. Pour répondre aux attentes de la clientèle, d'anciennes recettes sont remises au goût du jour : madeleines, pains d'épices et macarons.
Les opportunités de reprise se multiplient avec les départs à la retraite des chefs d'entreprise de la génération du baby-boom. Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie et les capacités, peut décider de devenir son propre patron, en créant son entreprise. Pour cela, il devra acquérir des compétences en matière de gestion, de comptabilité, informatique ou encore de communication.

TÉMOIGNAGE

Dimitri WILK

Gérant d'une boulangerie en milieu rural (à Nouzilly - 37)

À première vue, mes premières études ne me destinaient pas à la boulangerie-pâtisserie. En effet j'ai d'abord suivi un parcours classique : baccalauréat S, première année de droit. Durant cette dernière j'ai dû travailler pour financer mes études et j'ai ainsi eu un premier contact avec la boulangerie. J'ai ensuite repris mes études au niveau du CAP, la première année en tant que stagiaire non rémunéré, accompagné par la chambre de métiers et de l'artisanat. Puis j'ai suivi deux années d'apprentissage avec le CFA de Joué-lès-Tours. Ces trois années en entreprise m'ont permis d'accumuler de l'expérience et d'obtenir le diplôme nécessaire à la création d'une boulangerie. J'ai été quelques temps ouvrier boulanger. Un nouveau contrat d'apprentissage m'a permis d'obtenir le CAP pâtisserie et une mention complémentaire en boulangerie. Avec l'aide de la Région j'ai suivi une formation de créateur- repreneur auprès de la chambre de métiers et de l'artisanat. Avec les économies que j'ai réalisées durant mon apprentissage et un emprunt bancaire, j'ai repris une boulangerie à Nouzilly. Aujourd'hui je gère seul trois salariés à temps plein et j'ai toute liberté dans mes choix.