

# Boulangier - Boulangère

*Une tradition de savoir-faire*



## UN MÉTIER APPRECIÉ DE TOUS

L'odeur entêtante du pain chaud, le parfum sucré des viennoiseries, le petit bruit sec de la croûte qui craque sous la dent...

Le simple mot de "boulangerie" fait aussitôt ressortir en nous une multitude d'émotions tant ce métier de l'artisanat est intimement mêlé à notre vie.



Chambres de Métiers  
et de l'Artisanat

Val d'Oise



# Boulangier - Boulangère Une tradition de savoir-faire



## DES QUALITÉS PERSONNELLES ET PROFESSIONNELLES

- **Habile de ses mains**, le boulanger aime plus que tout mettre la main à la pâte.
- **Exigeant**, il cherche toujours à améliorer la qualité du produit fini.
- **Dynamique**, il développe ses savoir-faire et la gamme de ses productions.
- **Passionné et persévérant**, il a le goût du travail bien fait.
- **Intransigeant**, il veille au respect des règles d'hygiène et de sécurité.

## UN MÉTIER PÉTRI DE SAVOIR-FAIRE

Si le cœur du métier de boulanger consiste à fabriquer du pain sous toutes ses formes, des plus classiques aux plus élaborées, il doit également savoir fabriquer des viennoiseries et des pâtisseries, ainsi que d'autres spécialités culinaires, tartes salées, etc.

Mais ses qualifications ne s'arrêtent pas là :

- **Technicien**, il connaît et utilise des matériels ultramodernes.
- **Commerçant**, il maîtrise les techniques de la vente et du marketing.
- **Gestionnaire**, il contrôle les commandes et les stocks.
- **Chef d'entreprise**, il dirige et motive ses équipes.

**Et surtout... Professionnel passionné**, il fait tout pour satisfaire au mieux ses clients.

## UNE PROFESSION D'AVENIR

Métier exigeant, la boulangerie manque aujourd'hui de bras, malgré l'excellente santé économique du secteur. C'est donc un choix porteur pour tous les jeunes qui ont le goût de l'art culinaire, et du contact humain. Les voies professionnelles sont variées, de la petite boulangerie artisanale de village ou de quartier, aux grandes chaînes. C'est également un métier très prisé à l'étranger, tant à l'export qu'en expatriation.

L'IMA de Villiers-le-Bel propose 3 formations en boulangerie :

Formations proposées	Conditions d'admission	Durée de la formation	Rythme de l'alternance
DIMA*	15 ans	1 an	1 semaine sur 2
CAP	15 - 25 ans	2 ans	1 semaine sur 3
BP	Titulaire du CAP	2 ans	2 jours par semaine

\* DIMA = Dispositif d'Initiation aux Métiers en Alternance

## LIEU DE FORMATION

**Institut des Métiers de l'Artisanat de Villiers-Le-Bel**  
43 avenue Pierre Séward 95400 Villiers-Le-Bel  
01 34 29 46 70

[www.ima95.fr](http://www.ima95.fr)



Chambres de Métiers  
et de l'Artisanat

