



BOULANGER/ÈRE

fcd

LES ENTREPRISES
DU COMMERCE ET
DE LA DISTRIBUTION

BOULANGER/ÈRE

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.

QUALITÉS REQUISES

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

CAP
à
Bac pro



FORMATIONS

- CAP Boulanger
- Brevet professionnel (BP) Boulanger
- MC Boulangerie spécialisée
- Bac pro Boulanger-Pâtissier
- Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) Boulanger

PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

- Adjoint(e)/Chef d'équipe ou de rayon
- Formateur/trice métier
- Création ou reprise d'entreprise, direction de magasin...



www.fcd.fr