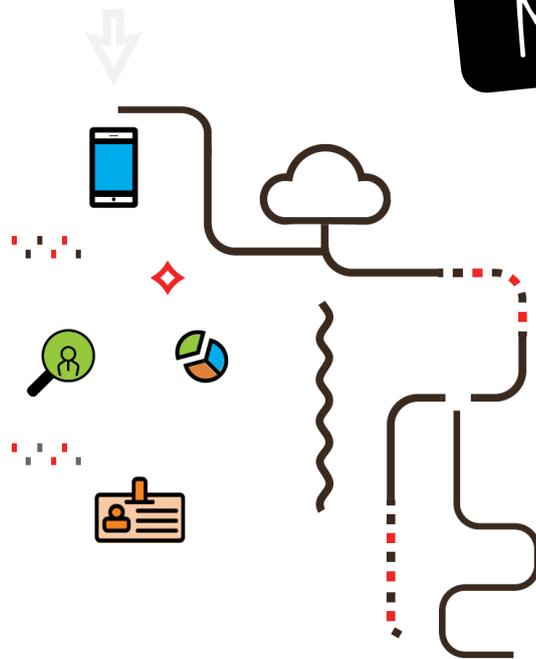




LES MÉTIERS DE LA BOULANGERIE – PÂTISSERIE

MÉMO-PROS





LES MÉTIERS

Artisan des métiers de bouche

Boulangier

Préparateur vendeur en boulangerie

Pâtissier

ACTEUR(S) CLÉ(S)

La Fédération Réunionnaise des Artisans boulangers-pâtisseries : Organisation professionnelle organisée et compétente qui a pour objectif d'assurer les intérêts généraux, matériels et moraux de la profession, de la promouvoir, de faciliter les relations et de créer des liens de confraternité entre ses adhérents.

PLUS D'INFOS SUR LES MÉTIERS ?

Descriptif, parcours, diplômes les plus adaptés, les ressources utiles autour du métier... consultez les fiches métiers sur les postes informatiques de la Cité des métiers avec les logiciels INFORIZON ou PASS Avenir

ET LES FORMATIONS ?

A La Réunion :

www.formanoo.org

En France métropolitaine :

www.onisep.fr

HOMMES OU FEMMES : OSEZ LES MÉTIERS DE LA BOULANGERIE ET DE LA PÂTISSERIE !



ARTISAN / QUALITÉ / (R)ÉVEILLER LES PAPILLES



CHIFFRES ET INFOS CLÉS

MÉTIER

1 000 boulangers, dont **740** dans le secteur boulangerie-pâtisserie, les autres en hyper ou super marchés ou autres commerces

Moyenne d'âge: **35 ans**

Stabilité du nombre de boulangers entre 2008 et 2013

85 % d'hommes

73% de salariés

87 % de temps complet

20 % de niveau bac et plus

Source : INSEE, RP année 2008 et 2013 - exploitation complémentaire, Fichier individus (localisation à la région du lieu de résidence) - Traitement CARIF-OREF Réunion



FORMATIONS

88 jeunes sortant en 2015 sur les métiers de boulangers (53 issus du CAP boulanger)

54 par la voie de l'apprentissage

Source Académie de La Réunion, année 2014-2015 - Traitement CARIF-OREF Réunion

OPPORTUNITÉS

Le secteur d'activité boulangerie et boulangerie pâtisserie compte **1 550** salariés en 2015 pour **220** boulangeries

+ **62** boulangeries entre 2008 et 2015

+ **530** salariés dans le secteur boulangerie-pâtisserie entre 2008 et 2015 (boulangers, mais également vendeurs, ...)

Progression dynamique d'embauche du secteur entre 2013 et 2015 (1 100 à 1 500 déclarations préalables à l'embauche)

Source Acoff-Urssaf - Données Brutes au 31/12 - Traitement CARIF-OREF Réunion

L'ÉCHO DES PROFESSIONNELS

« ÊTRE BON TOUS LES JOURS, COMME UN ACTEUR! »

LE MÉTIER VÉCU : LE GOÛT DU PAIN ET DU TRAVAIL MANUEL, POUR UN MÉTIER PHYSIQUE ET QUI REQUIERT UNE BONNE ORGANISATION

Le syndicat professionnel des artisans boulangers a l'ambition de l'excellence pour le secteur, avec un accent sur la qualité. Il accompagne les jeunes boulangères et boulangers de La Réunion dans les concours et événements nationaux : les concurrents de l'île ont remporté le championnat de France de la boulangerie, avec 3 jeunes de La Réunion. Ils ont également remporté la troisième place dans un concours à l'échelle européenne. Les apprentis ont participé aux fêtes du pain de 2012 et 2014. 3 jeunes formés en 2012 à La Réunion sont devenus compagnons du devoir.

Le métier de boulanger est manuel et repose sur la motivation de produire du bon pain. Il est nécessaire d'être gourmand et gourmet et de vouloir partager ce goût du pain artisanal de qualité.

Même si les équipements se sont pour certains automatisés (pétrin, four,...), le volet artisanal et manuel du métier est encore valorisé.

Qualités

La principale qualité est la santé du fait du caractère physique du métier (« tous les jours il faut être bon, comme un acteur »). Une bonne organisation des tâches est également nécessaire : programmer le temps de préparation des différents pains, respecter la température de l'eau, de la pièce, de la farine, les temps de pétrissage, les différences selon les farines.

L'organisation du travail du boulanger est différente de celle du pâtissier : ce dernier exige minutie et préparation par étapes étalées sur plusieurs jours (pâtes de base le premier jour, montage le deuxième, finition le troisième et vente). Le boulanger organise son temps sur une journée et pourra rattraper une petite erreur.

Obligations

Le travail commence à 3 ou 4 heures du matin, du fait du temps de fabrication et des habitudes d'achat le matin.

PARCOURS TYPE ET ÉVOLUTION PROFESSIONNELLE

En préalable, le patron recherchera chez le candidat l'état d'esprit du travail bien fait. Les professionnels placent en première condition d'emploi une première pratique de la boulangerie acquise par la formation : savoir-faire un pain, une viennoiserie, pétrir et respecter les temps de fermentation.

Après une dizaine d'années d'expérience comme salarié, la création d'entreprise est un autre enjeu dans le parcours professionnel. De nouvelles compétences de gestion seront nécessaires, avec un investissement moyen autour de 300 000 euros.

Les secteurs d'activité sont variés.

- Boulangeries pâtisseries traditionnelles : 72 % des boulangers travaillent dans ces entreprises
- Grandes surfaces, dont certaines équipées pour la boulangerie artisanale, avec l'offre en pain surgelé et traditionnel) : 10 % des boulangers

De façon beaucoup plus marginale, mais avec des perspectives :

- Hôtellerie restauration (surtout pour les pâtisseries)
- Chez le meunier (boulanger qui teste les farines)

FORMATIONS : LE NIVEAU BAC PRÉCONISÉ

Le syndicat professionnel préconise un niveau BAC. Il faut allier la théorie et la pratique et un potentiel pour apprendre.

- Le parcours de formation commence par un CAP, puis un BP boulangerie ; afin de devenir un ouvrier qualifié. Le niveau 3 n'est pas nécessaire.
- La voie de l'apprentissage dans le Nord prépare au CAP et BP boulanger, ainsi qu'une mention complémentaire sur la boulangerie spécialisée.
- La voie scolaire avec le lycée hôtelier dans l'Ouest, pour le bac pro boulanger. Le lycée ne peut pas répondre à la demande sociale exprimée par les jeunes, du fait d'une capacité réduite.
- L'AFPAR EST propose une attestation de compétences en boulangerie pâtisserie, avec 924 heures de formation en centre et 98 en entreprise.

L'excellence sur l'apprentissage des pratiques est dispensée par l'institut national de boulangerie et pâtisserie à Rouen.

Le syndicat doit sensibiliser les chefs d'entreprise sur l'accueil des jeunes sortants d'un niveau CAP : ils sont encore en apprentissage, c'est seulement avec l'expérience qu'ils progresseront vers le niveau d'ouvrier qualifié.

OPPORTUNITÉS : UN MARCHÉ PORTEUR, EN LOCAL COMME DANS LA ZONE OCÉAN INDIEN ET LA FRANCE CONTINENTALE

La consommation moyenne de pain sur l'île a dépassé celle de l'hexagone. Le pain vient enrichir le patrimoine gastronomique exceptionnel de l'île, nourri des différentes influences mondiales.

La population jeune et la progression de la restauration hors foyer sont des facteurs de développement de l'activité. Les débouchés vers la restauration collective, le tourisme ou l'industrie agro-alimentaire sont présents.

La profession reste en demande de bons boulangers et pâtisseries. Cette tendance est vérifiée localement et à l'extérieur : France continentale, Mayotte, Maurice et Madagascar. Des orientations politiques incitent à investir au Mozambique.

Les postes de vendeurs en boulangerie sont également demandés.

APPROCHE FILIÈRE : LE BOULANGER EN AVAL DU MEUNIER

La boulangerie est un maillon de la chaîne agroalimentaire de la production de farines jusqu'à la vente et l'export.

La COGEDAL installée dans la Zone Industrielle 2 de Saint Pierre est le seul fabricant sur l'île, avec des blés importés de l'hexagone.

27 000 tonnes de blés sont importées pour 21 000 tonnes de farine produites dont 20 000 tonnes commercialisées à La Réunion et sur un marché de 30 000 tonnes. Les autres farines sont importées, majoritairement de l'hexagone. Une partie provient de l'île Maurice, avec sur l'île sœur une meunerie à forte capacité qui s'est positionnée sur le marché export.

Des recherches sont en cours au sein de la COGEDAL sur un produit qui a les qualités de la farine sans gluten, afin que les boulangers puissent les façonner à la main, en se fixant également comme contrainte de partir des matières premières locales (manioc,...).



TÉMOIGNAGE : PARCOURS PIONNIER DE MESDAMES FONG YAN À SAINT LOUIS: BOULANGERIE SANS GLUTEN.

Issue d'une famille de boulanger pâtissier traditionnelle (grand père, père boulanger et mère pâtissière), deux sœurs ont fait le pari d'ouvrir une boulangerie sans gluten en 2015, avec le développement de l'intolérance au gluten. Le gluten est la protéine présente dans la farine de blé, d'avoine, d'épeautre. L'intolérance et, plus grave, les allergies au gluten, se traduisent par des symptômes digestifs et le développement de maladies auto-immunes (lupus, polyarthrite), sans remèdes à ce jour. D'autres céréales ne contiennent pas de gluten et sont à la base de la boulangerie sans gluten : farine de manioc, maïs, quinoa, l'arrow root, Sarazin. En 2010, le marché sans gluten est très faible. Aujourd'hui il est en développement : pâtes, biscuits, sans gluten sont disponibles. Le pain sans gluten est un des thèmes abordés du salon de la boulangerie 2016. Les créatrices d'entreprise décident de créer leurs propres recettes de pain et de gâteau à La Réunion, qui aient du goût. Avec contrainte d'un laboratoire où aucune trace de farine de gluten, car un gramme suffit à déclencher les réactions. Le procédé de fabrication n'a rien à voir : le gluten donne moelleux et élasticité et il faut travailler à partir de pâtes à pain sans gluten liquides, cuites dans des moules.

En recherche de formation, il a fallu se former dans l'hexagone auprès de Xavier Sterke, ancien chef de palace français, consultant pour la cuisine sans gluten. Cette formation a permis de connaître les propriétés des différentes farines. 6 mois d'apprentissage ont été nécessaires pour retrouver les goûts d'enfance.

La clientèle est composée majoritairement de personnes intolérantes et/ou allergiques et de personnes sensibles au phénomène de mode. La spécificité de l'achat de ce type de pain (une fois par semaine en moyenne, pour des pains de 300 à 400 grammes) a des conséquences sur les horaires d'ouvertures (5 heures du matin, livraison des magasins,...).

POUR ALLER PLUS LOIN...

SITES INTERNET CLÉS

www.boulangerie.org

Site Internet de la Confédération Nationale de la boulangerie-Pâtisserie Française. Informations pratiques sur le métier, la formation, la réglementation...

www.artisanat.info

Portail de l'artisanat. Il permet de consulter des Informations sur les métiers de l'artisanat, la formation... Emplois, carrière...

www.alimetiers.com

Site qui permet de découvrir les métiers et les formations du secteur alimentaire...



QUELQUES RESSOURCES DISPONIBLES À LA CITÉ DES MÉTIERS

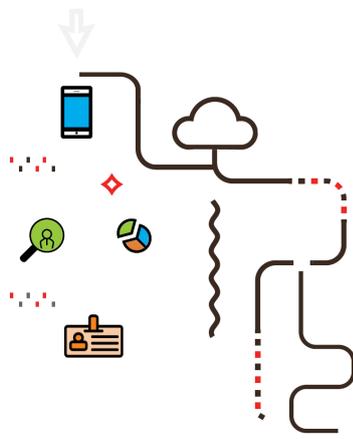
Dictionnaire de l'artisanat et des métiers / Institut Supérieur des métiers

Zoom sur les métiers : les métiers des Compagnons du Devoir et du Tour de France. ONISEP

Les métiers de bouche et de l'alimentation, Actuel CIDJ

DONNÉES DÉTAILLÉES DU SECTEUR

Rendez-vous sur www.cariforef-reunion.net. Utilisez l'outil SYOP, Système d'Observation Partenarial du CARIF-OREF Réunion.



INFORMATIONS PRATIQUES

CITÉ DES MÉTIERS DE LA RÉUNION

CAMPUS PRO 65, RUE DU PÈRE LAFOSSE

97 410 SAINT-PIERRE

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI DE 8H30 À 16H30



CONTACT@CITEDESMETIERS.RE

0262 70 03 03

WWW.CITEDESMETIERS.RE



La Cité des métiers est cofinancée par le Fonds Social Européen dans le cadre du programme national « Emploi et Insertion » 2017-2020

Le « mémo-pros » est édité en collaboration avec le CARIF-OREF Réunion



carif ■ oref
Ile de La Réunion