http://clg-condorcet-fleury-les-aubrais.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article364

Boulanger

- Orientation - Fiches métiers -

Date de mise en ligne : vendredi 5 juin 2015

Copyright © Collège Condorcet - Fleury - Les Aubrais - Tous droits réservés

Description

Le métier de boulanger est de faire du pain et des viennoiseries. Le boulanger commence à 3 heures du matin et finit à midi.

Condition de travail

Il faut pouvoir se lever le matin très tôt et travailler dans la chaleur et la lumière artificielle.

Qualité requise

Avoir un Cap ou un brevet professionnel en boulangerie.

Formation requise

La formation pour exercer ce métier il faut un CAP après la 3ème cap boulanger niveau bac pro boulanger pâtisserie ou bp boulanger

Évolution de carrière

Après le cap boulanger on peut continuer 1 ans de complémentaire en boulangerie

Marché de l'emploi

Après la boulangerie on peut continuer en cap pâtisserie

Salaire moyen

1400 à 1600 euros par mois brut

Domaine d'activité concerné

Copyright © Collège Condorcet - Fleury - Les Aubrais

la boulangerie le métier que je veut faire l'année prochaine et continuer plus tard

Exemple d'entreprise(s) où ce métier est exercé

boulangerie maison Maureille à Saint jean braye qui à participer à l'émission meilleure boulangerie de France sur M6 en 2014

Conclusion personnelle

Ma conclusion personnelle j ai envie de faire ce métier depuis 7 ans la boulangerie en cap après aller dans le monde professionnel pendant deux ans en apprentissage il y a 161 établissement en France

Copyright © Collège Condorcet - Fleury - Les Aubrais