

DES CHIFFRES

- 32 000 entreprises (1 boulangerie pour 1 800 habitants).
- 12 millions de consommateurs chaque jour.
- La boulangerie-pâtisserie emploie 160 000 personnes (dont 12,5 % d'apprentis) et génère 11 milliards d'euros de chiffre d'affaires annuel. 77 % des entreprises ont un effectif de moins de 6 salariés.
- La consommation de pain est 138 g par jour et par personne.

SOURCE : www.boulangerie.org

BOULANGER - PÂTISSIER

L'art du savoir-faire

Les boulangeries pâtisseries sont au premier rang des entreprises de détail alimentaire. On en compte 32 000 et 12 millions de personnes fréquentent ces boutiques chaque jour. Boulangers et pâtisseries appartiennent au secteur des métiers de bouche inscrits désormais au Patrimoine culturel immatériel de l'Unesco à travers le Compagnonnage, « réseau de transmission des savoirs et des identités par le métier ». La voie de l'apprentissage est une véritable tradition : plus de 20 000 jeunes se forment chaque année.

Ce n'est pas parce qu'on achète son pain et son éclair au chocolat au même endroit dans une boulangerie-pâtisserie que les métiers de boulanger et de pâtissier sont confondus. Le boulanger fabrique le pain alors que le pâtissier est le spécialiste des desserts (pâte à choux, entremets, tartes...). Au carrefour des 2 métiers : la viennoiserie. Chaque métier a son savoir-faire et ses traditions. Ce sont des métiers manuels qu'on apprend



Photo MFR La Bonnauderie/Cholet



FORMATION PIZZAÏOLO

La MFR de la Bonnauderie à Cholet (49) ouvre une formation courte « Pizzaïolo » à l'automne, en contrat de professionnalisation. La formation s'intéresse à l'approvisionnement, la fabrication des pizzas, la distribution et vente. C'est une formation en alternance de niveau V qui permettra d'obtenir le certificat de qualification professionnelle (CQP) « Pizzaïolo ». ■

► « du bout des doigts ». Le boulanger fabrique son pain dans le fournil, le pâtissier travaille dans un laboratoire.

Deux filières distinctes

En MFR, le parcours d'initiation peut commencer dès les classes de 4^e et 3^e et en DIMA où les stages permettent de tester la motivation avant d'entrer dans un parcours par apprentissage et de se positionner soit sur le CAP soit directement sur le bac professionnel.

Boulangers et pâtisseries sont des métiers qui bénéficient d'une très bonne image, celui du plaisir et de la gourmandise. La passion anime tous ces professionnels qui travaillent dans des conditions particulières : travail en intérieur, de nuit ou de bonne heure le matin, en

station debout, dans une atmosphère chaude pour le boulanger. Ces métiers requièrent une bonne condition physique, de l'organisation, de l'hygiène...

Il existe un CAP pour chaque métier : boulanger ou pâtissier. Il faut donc choisir. Cependant nombreux sont les jeunes qui passent au cours de leur parcours de formation les deux diplômes pour avoir les deux compétences.

Le boulanger est un métier qui réclame rigueur et précision. « Il joue avec les températures et les fermentations. C'est un chimiste qui apprend son métier avec le temps pour réussir à obtenir un pain identique quelles que soient les conditions météorologiques », explique Gérard Mary, moniteur à la MFR La Bonnauderie à Cholet

(49). « Je compare souvent le métier du boulanger avec celui de vigneron : avec les mêmes ingrédients, il peut faire un grand cru ou du vinaigre, selon son degré de maîtrise. Avec le pain, c'est la même chose. La maîtrise de la fermentation est très complexe. Il faut 10 ans pour faire un bon boulanger », complète Thierry Mollar, de la MFR de Saint-Alban-Laysse en Savoie. Le métier a cependant évolué grâce à la mécanisation des tâches qui a permis d'alléger les contraintes.

Le pâtissier est un métier plus créatif et artistique. « Il maîtrise de nombreuses recettes. Mais avant de pouvoir innover, il lui faut d'abord maîtriser les bases avec beaucoup de rigueur et de précision », explique Gérard Mary, de la MFR de la Bonnauderie. Après les 2 ans de CAP, il est possible pour les pâtisseries de faire un CAP complémentaire chocolatier confiseur pour se spécialiser.

Après le CAP, (ou bien directement après la 3^e), les jeunes peuvent entrer en Bac profes-

sionnel qui mixe désormais les 2 métiers : boulanger et pâtissier. En fin de Première, à la MFR de la Bonnauderie, les jeunes sont encouragés à passer un CAP de leur choix (boulanger ou pâtissier selon).

À la MFR de Saint Alban Laysse, après le CAP, les jeunes peuvent acquérir une meilleure maîtrise du métier en passant une mention complémentaire. Les jeunes peuvent ensuite poursuivre en BTM (Brevet technique des métiers) Pâtissier ou en Brevet Professionnel Boulanger et enfin en Brevet de maîtrise.

Certains jeunes s'insèrent dans la vie active après le CAP. D'autres poursuivent leurs études, perfectionnent leurs techniques et travaillent les matières générales pour se préparer à devenir gérants, chef de production ou chefs d'entreprises. Ce savoir-faire très recherché à l'étranger, un des symboles de la gastronomie française, permet de travailler notamment au Japon et aux États-Unis. ■

(Photos MFR de la Bonnauderie à Cholet / Gérard Mary)



Les « verrines » sont conçues, réalisées, goûtées et notées par les apprentis. Après la séance de travaux pratiques, les jeunes prennent leurs « œuvres » en photo. (MFR de La Bonnauderie)





**Témoignage /// MATHIEU BRANGER,
18 ANS, EN FORMATION BTM**

« JE PRÉFÈRE LES PIÈCES MONTÉES ET LE CHOCOLAT »

Mon père est boulanger. Je suis tombé dedans quand j'étais petit. Très tôt, mon endroit préféré, c'était le laboratoire. J'ai donc choisi la pâtisserie. Après la 3^e, j'ai passé un CAP en apprentissage à la MFR de la Bonnauderie à Cholet (Maine-et-Loire), puis un bac professionnel boulanger-pâtissier. J'ai voulu apprendre également le métier de boulanger. En fin de Première, j'ai passé le CAP Boulanger. J'ai obtenu mon bac en juin dernier, et j'ai fait le choix de retourner à la pâtisserie, car c'est ce qui me plaît par-dessus tout. Je viens de commencer une formation en Brevet Technique des Métiers, chez un nouveau patron à Nantes, la boulangerie d'Honoré. Cela va me permettre d'aller plus loin. Sur le plan pratique et théorique, c'est très intéressant. Je dois réaliser un mémoire dont j'ai déjà choisi le sujet sur le chocolat et la santé.

Après ce diplôme, j'aurai suffisamment de maîtrise du métier pour être opérationnel et encadrer une équipe, diriger des apprentis, gérer un poste de production. Ce que j'aime dans ce métier, c'est la complexité des recettes, c'est le savoir-faire artisanal qu'il faut développer. En pâtisserie on peut inventer, créer, faire découvrir des mélanges de saveurs et de textures à l'infini. C'est un métier de passion, il faut aimer son travail car la pâtisserie demande de la persévérance, il faut savoir se remettre en question et

recommencer jusqu'à l'obtention du bon résultat. À la MFR, on nous a toujours appris à nous dépasser. Nos moniteurs nous ont motivés pour passer des concours. J'ai gagné un premier prix à la fête du pain, j'ai été premier au concours départemental du meilleur apprenti de France. À chaque fois, j'apprenais beaucoup car nous travaillions sur des matières que nous n'avions pas l'habitude d'utiliser.

J'ai aussi participé l'an dernier à l'émission « La meilleure boulangerie de France »* lorsque j'étais en apprentissage chez M. Marché dans sa boulangerie « Pains, beurre et chocolat » à Nantes. Nous avons participé avec succès aux différentes sélections régionales, grand-ouest et enfin nationale, mais à ce moment-là, je n'étais plus apprenti dans cette boulangerie. C'est en participant à ces concours que m'est venu le goût pour les pièces montées et les pièces en chocolat. Élever une pièce le plus haut possible est toujours un vrai défi.

À la Boulangerie d'Honoré, selon les postes que j'occupe, je travaille la nuit et je participe à la mise en place en boutique ou je travaille au centre de production à des horaires plus traditionnels.

Nous travaillons beaucoup au moment des fêtes de Noël, en janvier avec la galette des rois, à Pâques avec le chocolat et au moment de la fête des mères.

Après ma formation, j'ai envie de faire beaucoup de choses, voyager aux États-Unis ou au Canada, continuer à me former avant d'ouvrir une pâtisserie pourquoi pas ? ■

* Émission diffusée sur M6

LES FORMATIONS BOULANGER PÂTISSIER

Le mouvement des MFR prépare les certifications suivantes :

- **CAP Boulanger**
- **Mention complémentaire** boulangerie spécialisée
- **CAP Pâtissier**
- **CAP Chocolatier Confiseur**
- **Mention complémentaire** Pâtisserie, glacierie, chocolaterie, confiserie spécialisées
- **Bac Professionnel** Boulanger-Pâtissier
- **Brevet Professionnel** Boulanger
- **Brevet Technique des Métiers (BTM) Pâtissier**
- **Certificat de Qualification Professionnelle (CQP)** Pizzaiolo

Quatre établissements du réseau des MFR préparent à ces formations.

- MFR Balan (01)
- MFR Cholet « La Bonnauderie » (49)
- MFR Saint-Alban-Laysse (73)
- MFR Saint-Michel-Mont-de-Mercure (85)

EN SAVOIR ➔

- www.mfr.asso.fr
- www.onisep.fr
- www.boulangerie.org

