

Travailler en boulangerie pâtisserie

Un métier créatif au contact des gens

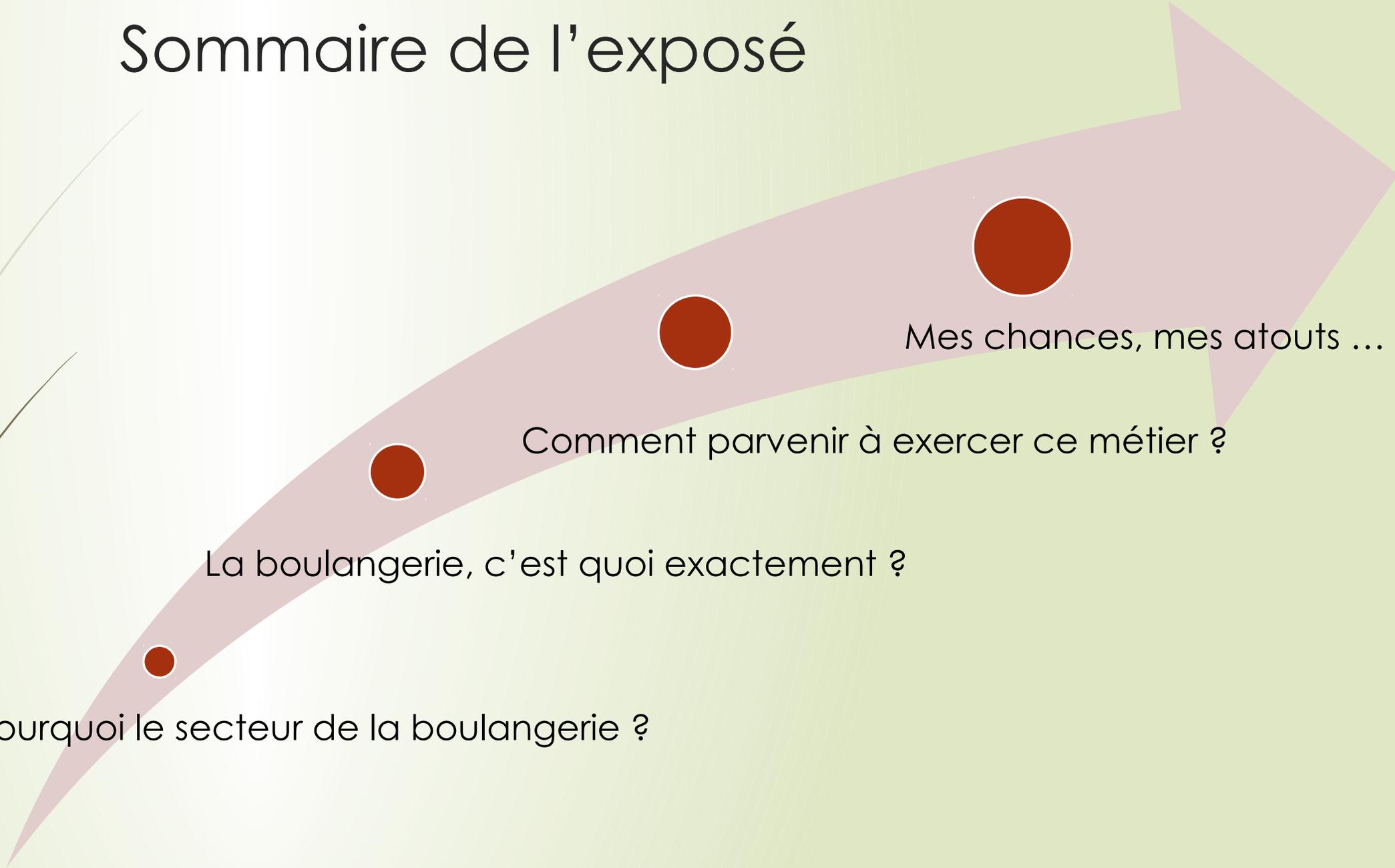
Clément Rocher – 3^{ème} 2



Lundi 23 novembre 2015



Sommaire de l'exposé



Pourquoi le secteur de la boulangerie ?

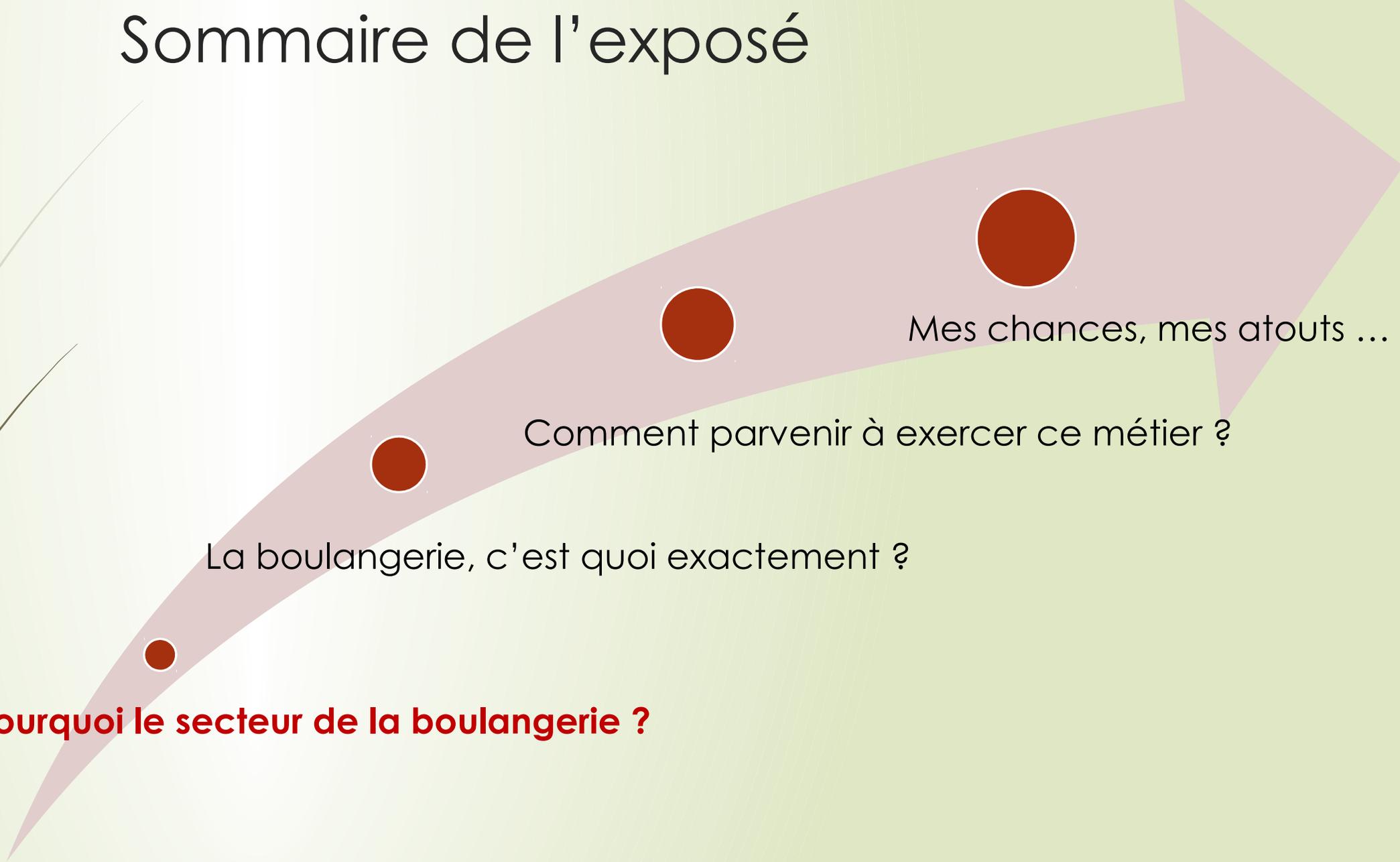
La boulangerie, c'est quoi exactement ?

Comment parvenir à exercer ce métier ?

Mes chances, mes atouts ...



Sommaire de l'exposé



Pourquoi le secteur de la boulangerie ?

La boulangerie, c'est quoi exactement ?

Comment parvenir à exercer ce métier ?

Mes chances, mes atouts ...

Pourquoi le secteur de la boulangerie ?

- Métier **manuel** où **l'esprit d'équipe** est essentiel

Il faut être actif pour produire le pain et les pâtisseries depuis le pétrissage jusqu'à la cuisson.

Il faut s'intégrer dans l'équipe ...

- Métier **créatif** ...

Pour vendre il faut étonner, surprendre le client en lui proposant des viennoiseries et pâtisseries originales et esthétiques

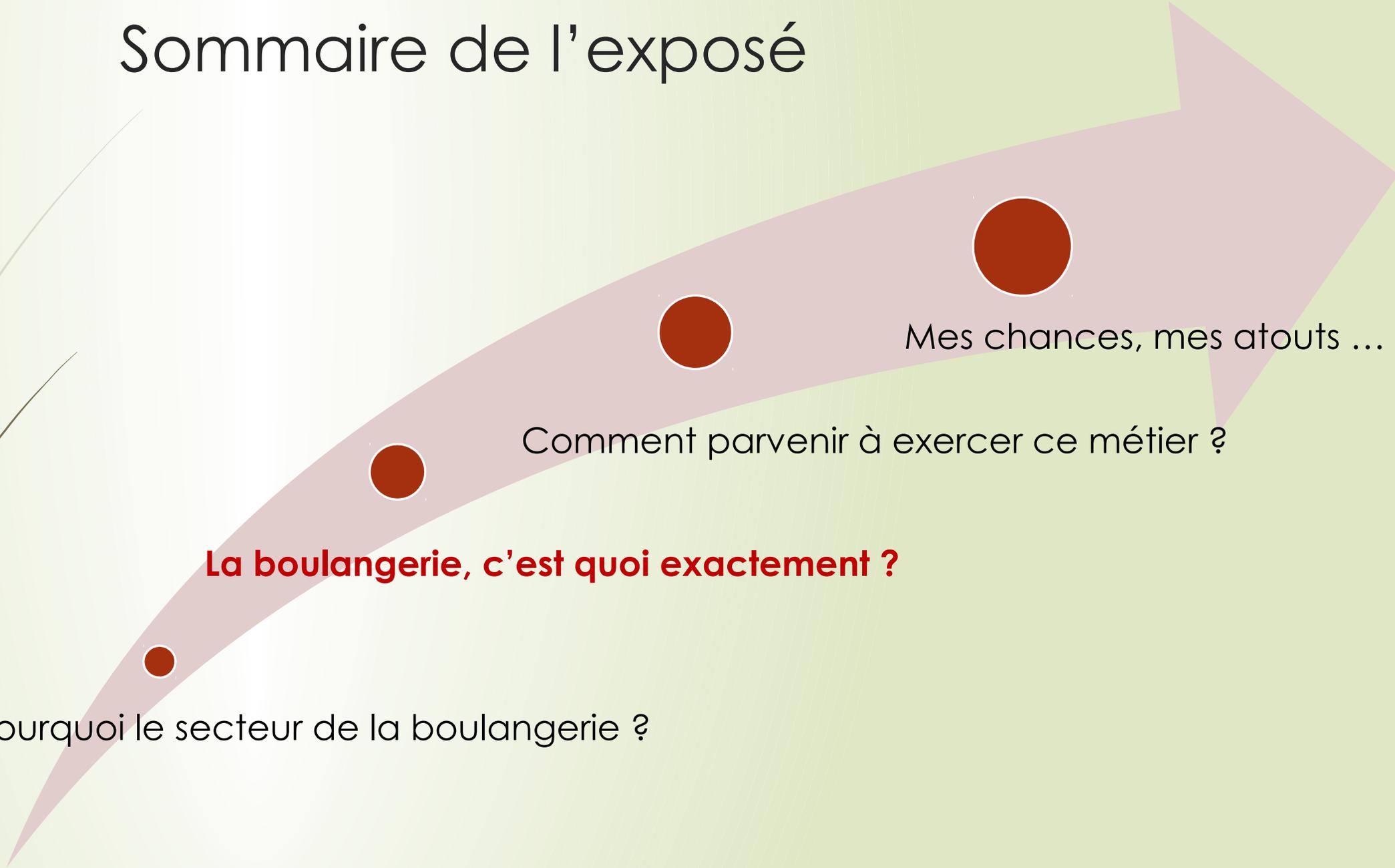
- Un métier d'artisan mais aussi de **gestionnaire**

On peut rapidement devenir son propre patron ... il faut alors s'occuper du suivi des ventes, l'encadrement du personnel, de la gestion des fournisseurs ...





Sommaire de l'exposé



Pourquoi le secteur de la boulangerie ?

La boulangerie, c'est quoi exactement ?

Comment parvenir à exercer ce métier ?

Mes chances, mes atouts ...

La boulangerie, c'est quoi ?

► Conditions de travail difficiles

C'est un métier où les journées sont longues et commencent tôt ...

L'activité est physique et demande la **résistance**

► Qualités requises

Etre **courageux** / Etre habile de ses mains

Avoir une **sensibilité culinaire** et aimer

partager son savoir-faire

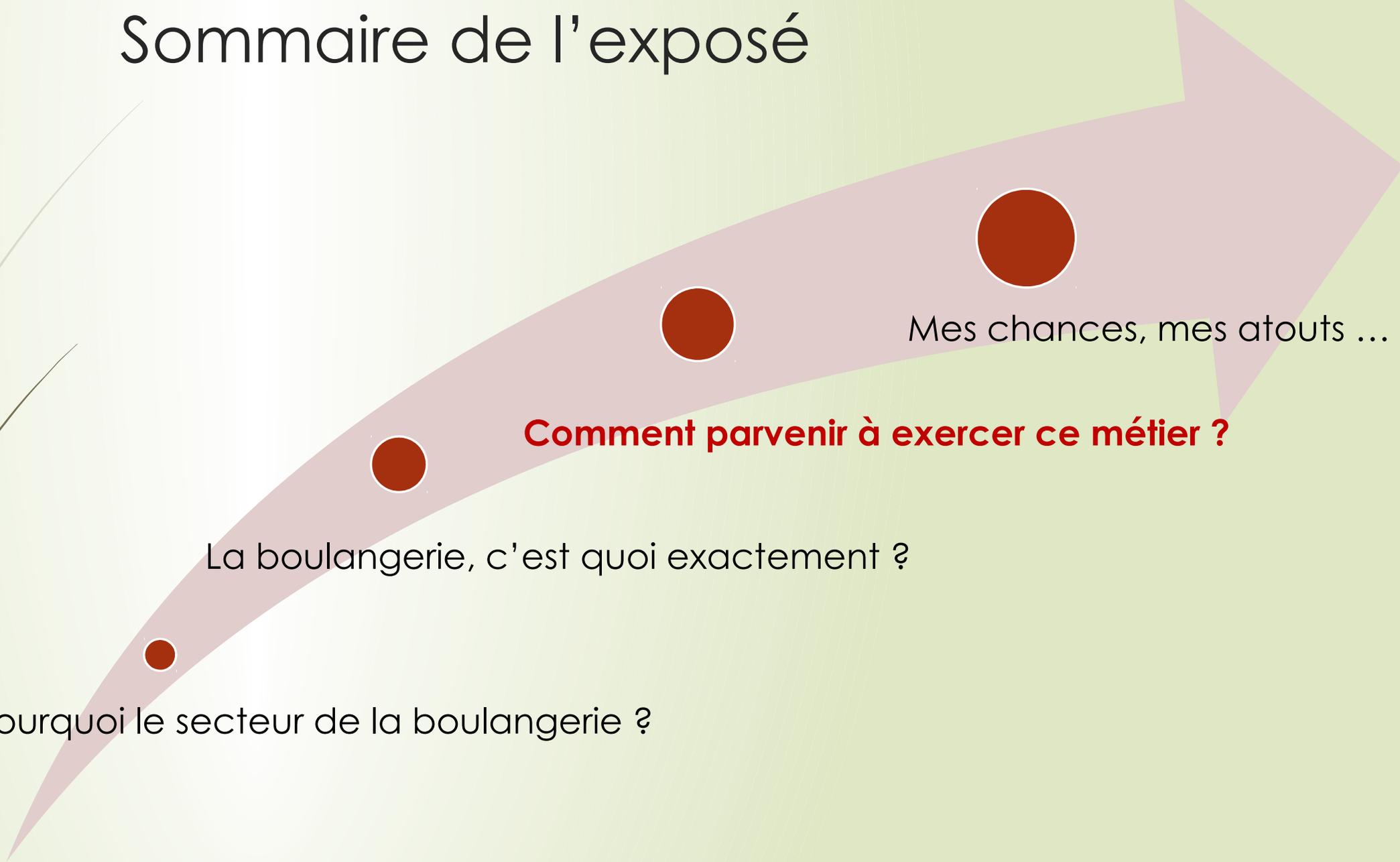
► Le salaire

Salaire de 1000 à 1500 Euros / mois mais plus si on devient son propre patron





Sommaire de l'exposé



Pourquoi le secteur de la boulangerie ?

La boulangerie, c'est quoi exactement ?

Comment parvenir à exercer ce métier ?

Mes chances, mes atouts ...

Comment parvenir à exercer ce métier ?

➤ Bac Professionnel (Bac Pro)

Le bac pro **boulangier** prépare aux fonctions d'artisan boulangier, d'ouvrier boulangier, de chef d'entreprise ou de gérant dans les entreprises artisanales ou dans la grande distribution

➤ Les lycées proches d'Andrésy

Lycée Auguste Escoffier à Eragny-sur-Oise

Lycée Les Côtes de Villebon à Meudon



Sommaire de l'exposé

Pourquoi le secteur de la boulangerie ?

La boulangerie, c'est quoi exactement ?

Comment parvenir à exercer ce métier ?

Mes chances, mes atouts ...

Mes chances, mes atouts ...

➤ Mes points forts

Grande motivation pour travailler dans l'artisanat et les métiers manuels

Je suis habile de mes mains et travaille facilement en équipe

➤ Mes voies de progrès

Je dois développer plus de curiosité pour bien appréhender ce métier



Merci pour votre attention

Des questions ?

