

METIER DE BOULANGER



SOMMAIRE

- 1) C'est quoi le métier de boulanger ?
- 2) Comment fabriquer le pain ?
- 3) Quelles sont les différentes viennoiseries ?
- 4) Quelle est la différence entre un artisan boulanger et un boulanger de grande surface ?
- 5) Qu'est-ce qu'un apprenti boulanger ?
- 6) Quizz

1) Le métier de boulanger

Le métier de boulanger consiste à fabriquer du pain et de la viennoiserie. Il doit également s'assurer des stocks pour passer commande des ingrédients manquants et entretenir les outils et le local qu'il utilise.



2) La fabrication du pain

Le pain se fabrique avec de la farine, de l'eau, de la levure, du sel et du levain.

Voici les étapes de la fabrication du pain jusqu'à la cuisson

- le pétrissage permet de mélanger les ingrédients ensemble pour former une pâte. Il faut qu'elle s'étire et que de l'air entre dans la pâte ce qui la rend compacte et souple et d'avoir une mie aérée.

- quelques minutes de repos,

- la pesée des pâtons : cette étape déterminera le poids des pains, baguettes, bâtards, gros pains....

Pour un pain de 400grammes cuit, nous péserons le pâton a 550grammes.

- Encore un peu de repos, et oui à chaque contrainte, repos il y a, le temps rend le pain meilleur

- le façonnage permet de donner la forme des pains et baguettes, le boulanger le fait en général à l'aide d'une machine qui s'appelle la façonneuse qui est constituée de plusieurs rouleaux réglables à l'écrasement de la pâte. Le boulanger le fait aussi à la main pour les boules, baguettes à bout pointus, tresses, bâtards, marguerites...

- l'apprêt sert à faire lever la pâte avant la cuisson, cela permet aux levures de travailler et aux arômes du pain de se développer. Cette étape dure plusieurs heures selon la température ambiante, du taux d'humidité de l'air environnant.

- la cuisson est la phase finale de la fabrication. Cela se passe dans un four à une chaleur environnant les 240°C. Les fours des boulangers sont des gros fours à plusieurs niveaux où ils peuvent cuire plusieurs dizaines de pièces de pain en même temps.



3) Viennoiseries

Il y a beaucoup de viennoiserie proposées, les plus connues sont les suivantes :

- Croissant
- Chocolatine ou pain au chocolat
- Pain aux raisins
- Brioche
- Chaussons aux pommes
- Baguette viennoise

4) Différence entre un artisan boulanger et un boulanger de grande surface

La différence entre un artisan boulanger et un boulanger de grande surface :

- le rendement est plus important en grande surface qu'un artisan boulanger
- le magasin d'un artisan boulanger ouvre plus tôt (environ 6h30) que les grandes surfaces (9heures)
- les procédés de fabrication en grande surface sont moins manuels qu'en boulangerie traditionnelle
- un boulanger de grande surface ne travaille pas la nuit alors qu'un artisan boulanger débute son travail avant 5h du matin.

5) Un apprenti

Un apprenti est une personne qui apprend un métier, il suit une formation en alternance entre une école de formation et une entreprise. Il est possible de commencer un apprentissage à partir de 16 ans.

La rémunération d'un apprenti dépend de l'âge auquel il commence, cela va de 35% à 80% du SMIC.

6) Quizz

- Quels sont les ingrédients du pain ?
- Citez moi 3 viennoiseries ?
- Donnez moi une des différences entre un artisan boulanger et un boulanger de grande surface ?
- Comment fabriquer du pain ?

LEXIQUE

Rémunération

Paieement d'un travail ou d'un service.

Alternance

Fait d'alterner, de laisser se succéder des états de choses, des gouvernements de partis différents.

SMIC

Salaire minimum de croissance

Permet de fixer un montant minimum à verser pour tout employé

Rendement

Produit, gain.

Rapport entre le produit obtenu et les moyens mis en œuvre.

Produit d'un travail