

Fiche métier BPI : Boulanger

Pour aider les créateurs et repreneurs d'entreprise, la Banque Publique d'Investissement - BPI- réalise des « dossiers projecteurs » et des fiches métiers.

Vous trouverez ci-dessous une synthèse des données BPI et pour retrouver toutes les informations concernant le métier de boulanger sur le site de BPI Création, [cliquez ici](#) ↗

Caractéristiques du métier et conditions d'exercice



> Nature de l'activité

C'est une activité artisanale, dès lors que l'entreprise compte moins de 10 salariés.

> Définition de l'activité

Le boulanger est un artisan réalisant le pétrissage, la fermentation, le façonnage, la cuisson d'une pâte, à partir de matières premières, dans son atelier-boutique.

Il fabrique et vend des produits de boulangerie, tel que le pain, les viennoiseries, les pâtisseries et les produits salés.

> Conditions de diplôme

- CAP Boulanger : C'est le niveau de base requis pour exercer le métier de boulanger.

Mais bien sûr, il existe d'autres diplômes :

- Brevet Professionnel (Niveau Bac) : Une formation plus avancée permettant d'acquérir des compétences techniques supplémentaires.
- Brevet de Maîtrise (Niveau Bac +2) Boulanger : Pour ceux qui souhaitent se spécialiser davantage et apprendre à manager.

Par ailleurs, il est possible de demander une attestation de qualification professionnelle pour ceux qui ont un diplôme étranger, une expérience professionnelle acquise sur le territoire de l'UE ou de l'espace économique européen et les français ayant acquis une expérience d'au moins 3 ans dans le métier.

Dans ce cas, il convient d'adresser sa demande à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat.

Focus sur l'hygiène : déclaration préalable et respect des normes sanitaires



› Effectuer une déclaration en cas de préparation ou de vente de denrées animales ou d'origine animale

Si un boulanger manipule, prépare ou vend des denrées animales ou d'origine animale, il doit effectuer une déclaration auprès des autorités compétentes.

- Déclaration obligatoire : avant l'ouverture de l'établissement, le boulanger doit déclarer toute activité impliquant des denrées animales ou d'origine animale à la [direction départementale en charge de la protection des populations](#) [↗](#) en utilisant le [cerfa 13984*06](#) [↗](#).
- Changements à déclarer : toute modification concernant l'exploitant, l'adresse ou l'activité de l'établissement doit également être déclarée.
- Agrément sanitaire : si les produits sont vendus à d'autres professionnels, un agrément sanitaire est nécessaire. Cet agrément doit être demandé avant le début de l'activité et peut nécessiter un renouvellement périodique 3.

Bien évidemment, les autorités effectuent des contrôles pour s'assurer du respect des normes sanitaires et de sécurité alimentaire.

L'ensemble de ces démarches visent à garantir la sécurité alimentaire et la traçabilité des produits d'origine animale.

› Respecter les normes sanitaires

Les boulangers doivent respecter plusieurs normes sanitaires pour garantir la sécurité alimentaire et la qualité de leurs produits.

- Hygiène du personnel
 - => Porter une tenue de travail propre et adaptée (tablier, blouse, cheveux attachés, absence de maquillage et de vernis).
 - => Se laver régulièrement les mains, surtout avant de manipuler des aliments.
 - => Éviter de toucher le visage ou les cheveux pendant le travail.
- Hygiène des locaux et des équipements
 - => Nettoyer et désinfecter régulièrement les plans de travail, les ustensiles et les machines.
 - => Assurer la propreté des sols, des vitrines et des zones de stockage.
 - => Contrôler et nettoyer les installations d'aération et de climatisation pour éviter la contamination par l'air.

› Gestion des matières premières

- => Vérifier la qualité et la température des matières premières à leur réception.
- => Stocker les produits dans des conditions appropriées, en respectant la chaîne du froid pour les denrées périssables.
- => Utiliser la méthode FIFO (First In, First Out) pour la rotation des stocks.

› Sécurité alimentaire :

- => Mettre en place un plan de contrôle microbiologique en utilisant la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) pour identifier et maîtriser les risques.
- => Assurer la traçabilité des produits pour pouvoir réagir rapidement en cas de problème.

› Formation et sensibilisation :

=> Former le personnel aux bonnes pratiques d'hygiène et aux procédures de sécurité alimentaire.

Ces mesures permettent de garantir des produits sûrs pour les consommateurs et de respecter les réglementations en vigueur.

Attention ! Tout dirigeant doit respecter le règlement sanitaire départemental. Pour vous télécharger celui des Alpes-Maritimes, [cliquez ici](#) ↗.

Principales réglementations de l'activité de boulangerie



› Respect les normes de sécurité et d'accessibilité

- Sécurité des équipements :
 - => Les machines doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur et régulièrement entretenues.
 - => Les équipements doivent être équipés de dispositifs de protection pour éviter les accidents (garde-corps, interrupteurs d'urgence...).
- Prévention des risques professionnels :
 - => Formation du personnel aux risques spécifiques (brûlures, coupures, troubles musculo-squelettiques).
 - => Mise en place de procédures pour la manipulation sécurisée des produits chimiques utilisés pour le nettoyage.
- Hygiène et sécurité des locaux :
 - => Les locaux doivent être conçus et entretenus pour éviter les risques de contamination et d'accidents (sols antidérapants, ventilation adéquate).
 - => Les installations électriques doivent être conformes aux normes et régulièrement vérifiées.
- Accessibilité des locaux :
 - => Les locaux doivent être accessibles aux personnes à mobilité réduite, avec des rampes d'accès, des portes suffisamment larges et des espaces de circulation adaptés.
 - => Les comptoirs de vente doivent être accessibles et permettre une interaction facile avec les clients en fauteuil roulant.
- Signalétique et information :
 - => La signalétique doit être claire et visible, avec des indications en braille ou en relief pour les personnes malvoyantes.
 - => Les informations sur les produits doivent être accessibles à tous, y compris aux personnes ayant des déficiences auditives ou visuelles.
- Formation du personnel : pour accueillir les personnes handicapées et leur offrir une aide appropriée.

› Affichage des prix et mentions obligatoires

- Prix des produits :
 - => Les prix doivent être affichés de manière visible et lisible, en euros TTC.
 - Visible et lisible : écriteau pour chaque catégorie de pain 15 cm x 2,5 cm ; affiche blanche imprimée en noir de 40 cm x 30 cm minimum, apposée à une hauteur maximale de 2m, listant toutes les catégories de pain et les différents prix.

Lisible : lettres du titre : 2,5 cm x 1,5 cm ; chiffres du texte : 2 cm x 1 cm ; lettres du texte : 1 cm x 0,5 cm.

=> Pour les produits vendus à la pièce (comme les pains), le prix doit être indiqué à la pièce et au kilogramme.

=> Les produits exposés en vitrine doivent avoir leur prix affiché à la fois en vitrine et à l'intérieur du magasin.

- Promotions : les réductions de prix doivent indiquer le prix de référence (le prix le plus bas pratiqué au cours des 30 jours précédents) et le prix réduit

- Mentions obligatoires

=> La dénomination exacte du produit doit être indiquée (par exemple, "baguette", "pain complet").

=> Les allergènes présents dans les produits doivent être clairement mentionnés.

=> Pour les produits pesant plus de 200 grammes, le poids doit être indiqué.