



Les métiers de bouche en Bretagne

Des profils variés

Les métiers de bouche concernent tous les métiers artisanaux en lien avec la transformation, la préparation et la commercialisation de produits alimentaires : boucher(ère), charcutier(ère), traiteur(euse), poissonnier(ère), boulanger(ère), pâtissier(ère), chocolatier(ère), confiseur(euse), cuisinier(ère)...

Ces métiers s'exercent principalement dans des entreprises de restauration et des commerces de proximité. Le secteur de la grande distribution propose également des emplois aux rayons boulangerie, boucherie-charcuterie ou poissonnerie. Certains professionnels peuvent également être amenés à travailler sur les marchés. Le travail nécessite souvent d'être debout et de travailler le week-end et les jours fériés, notamment dans le petit commerce.

Les métiers évoluent. Les changements d'habitude alimentaire des consommateurs nécessitent d'être créatif et d'innover pour s'adapter à la demande. Par ailleurs, les réglementations sur l'hygiène et la sécurité alimentaire sont de plus en plus contraignantes. Le port de charge (carcasse, sac de farine...) est facilité...

Des opportunités d'emploi

Certains établissements éprouvent des difficultés à recruter des salariés qualifiés.

Si ces métiers s'exercent principalement en tant que salarié, ils permettent aussi pour nombre de professionnels de s'installer à leur compte. D'ailleurs, de nombreux artisans partiront en retraite dans les prochaines années.

En Bretagne, des contrats sont également proposés le temps de la saison touristique.

30 000
professionnels
en Bretagne

POINTS DE REPÈRES

9 000 offres d'emploi confiées
à Pôle emploi en 2013 en Bretagne

dont 56% de plus de 6 mois
et 82% à temps plein

Près de la moitié des offres portent
sur des postes de cuisiniers



Les principaux secteurs d'exercice

Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	6 050*
Restauration traditionnelle	5 930
Grandes surfaces	2 090
Boucherie	1 360
Hôtels et hébergement similaire	1 320

* 6 050 professionnels des métiers de bouche sont employés dans la boulangerie et boulangerie-pâtisserie.

Source : Pôle emploi - 2013



LES MÉTIERS DE BOUCHE

Avoir
le sens
commercial

Les métiers de bouche font appel à de multiples compétences. Ils nécessitent de bien connaître les produits et d'avoir des compétences techniques pour les travailler. Ils impliquent par ailleurs de savoir valoriser les productions réalisées et d'avoir le sens du commerce pour informer, conseiller et s'adapter à la demande de la clientèle. En outre, ils requièrent de bien respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Charcutier(ère)-traiteur(euse)

Il/elle découpe et trie des morceaux de viande pour fabriquer des rillettes, pâtés, saucissons, jambons... nécessitant souvent plusieurs opérations culinaires : cuisson, fumage, salaison, conservation. Polyvalent(e), il/elle a aussi une activité de traiteur(euse) et concocte des plats cuisinés, prêts à être emportés par le client.

Poissonnier(ère)

Dans une poissonnerie, une grande surface ou sur les marchés, il/elle prépare le poisson : l'épéte, l'écaille, le vide, le tranche, ouvre les coquillages et conseille les clients sur la manière de les cuisiner. Le/la poissonnier(ère) doit maîtriser la "chaîne du froid", qui assure la conservation du poisson depuis le chalutier jusqu'à sa boutique. Avec une expérience de vendeur(euse), il/elle pourrait s'installer à son propre compte.

Bien connaître
les produits

Cuisinier(ère)

Il/elle élabore des plats, entrées ou desserts, établit les menus, surveille les stocks, évalue les quantités de produits à commander, contrôle les livraisons. Enfin, il/elle veille à l'hygiène du matériel utilisé. Le/la cuisinier(ère) peut être commis de cuisine dans la restauration classique, employé(e) en restauration collective et avec de l'expérience chef(fe) de partie (cuisinier(ère) spécialisé(e)) ou chef(fe) cuisinier(ère).



Chocolatier(ère)-confiseur(euse)

Truffes, pralines, caramels, nougats, bonbons et autres délices... Le/la chocolatier(ère)-confiseur(euse) incite à la gourmandise ! Le cacao, le sucre et ses dérivés sont ses matières premières : il/elle les travaille, les chauffe ou les cuit et les associe à d'autres ingrédients (amandes, alcool, café...). Il faut aussi avoir le sens artistique et esthétique afin de bien présenter les produits. Il/elle doit bien connaître les produits utilisés, évaluer leur résistance à la chaleur et leur réaction au froid pour composer de savants mélanges.

Liens utiles : www.onisep.fr
www.artisanat.info
alimetiers.com

Fiche métier de Pôle emploi : www.pole-emploi.fr

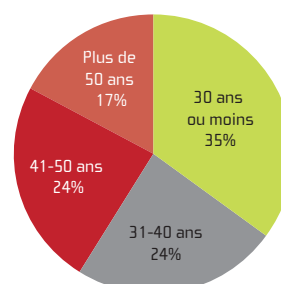
POINTS DE REPÈRES

84% des emplois sont à **temps plein**.

1 actif sur 10 est **installé à son compte**.

3 salariés sur 4 sont en **CDI**.

1 actif sur 3
a moins de 30 ans



70%
d'hommes

LES FORMATIONS

DE BOUCHE (1/2)



Des formations
tout au long
de la vie

Des formations accessibles à tous *(scolaires, apprentis mais aussi demandeurs d'emploi et salariés)*

Les métiers de bouche sont principalement accessibles à partir d'un CAP ou d'un Bac professionnel. Ces formations peuvent être complétées par une mention complémentaire. Il est possible de se former sous statut scolaire ou par apprentissage.

Quelques exemples de diplômes

CAP Chocolatier(ère)-confiseur(euse)

Le/la titulaire du CAP sait fabriquer des chocolats, des bonbons et de la confiserie dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il/elle intervient à tous les stades de la fabrication et assure aussi le conditionnement avant commercialisation. Il/elle est amené(e) à être en contact avec la clientèle. L'entrée dans le monde professionnel se fait comme commis ou chocolatier(ère) confiseur(euse) spécialisé(e) dans une entreprise industrielle ou artisanale..

CAP Boulanger(ère)

Le/la boulanger(ère) est un(e) spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries. Il/elle participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il/elle pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.

BP Boucher(ère)

Le/la titulaire du BP boucher(ère) maîtrise les opérations de transformation de la viande : découpe les carcasses, les désosse et les sépare, pare et épiluche les viandes et les prépare pour la vente (ficelage, bardage...). Il/elle sélectionne les produits, négocie les prix, passe les commandes, réceptionne et stocke les carcasses... En tant que salarié(e) ou artisan(e) boucher(ère), il/elle peut aussi conseiller les clients et assurer la vente.

BAC Pro Poissonnier(ère) écailler(ère) traiteur(euse)

Le/la titulaire de ce Bac Pro assure, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement, de conservation des poissons et autres produits de la mer. Il/elle a les compétences nécessaires pour choisir les matières premières et organiser les étapes de la fabrication. Il/elle sait transformer des produits aquatiques crus et confectionner des produits traiteurs (hors d'œuvres, potages, plats cuisinés...).

Liens utiles : www.nadoz.org
www.gref-bretagne.com

VRAI / FAUX

"Les métiers de bouche sont des métiers d'hommes ?"

FAUX

Ces métiers sont aussi bien accessibles aux hommes qu'aux femmes.

S'il y a encore quelques années ces métiers nécessitaient endurance et force physique, les conditions de travail ont évolué.

Il existe aujourd'hui, par exemple, des aides à la manutention des charges.

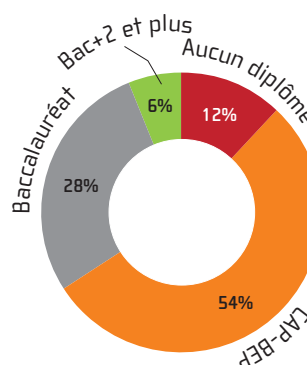
POINTS DE REPÈRES

69% des jeunes ont un emploi, 18 mois après la fin de formation.

80% d'entre eux exercent un métier correspondant à leur formation.

Source : IROISE Apprentissage - Cohorte 2011, insertion à 18 mois - GREF Bretagne 2013

Niveaux de diplôme des moins de 30 ans*



Source : INSEE - EAR 2010 - hors étudiants et apprentis

LES FORMATIONS

DE BOUCHE (2/2)



Des formations accessibles aux demandeurs d'emploi et aux salariés

Le Conseil régional de Bretagne, l'Etat, Pôle emploi, les OPCA et le Fongecif financent des formations pour les demandeurs d'emploi et les salariés. Ces formations permettent d'obtenir une qualification et d'accéder à une certification (titre professionnel, CQP...). Elles sont souvent ponctuées de périodes de stage et peuvent même s'effectuer en alternance (contrat de professionnalisation...). Les certifications délivrées en formation continue sont reconnues par les entreprises et les collectivités et permettent d'accéder plus facilement à l'emploi.

Quelques exemples de certifications professionnelles

CQP Commis de cuisine

Les stagiaires apprennent à réaliser des plats culinaires en utilisant correctement le matériel de cuisine et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. A l'issue de leur formation, les stagiaires savent réaliser des hors d'œuvres, des grillades, des plats chauds, des fonds de sauce, des pâtisseries.

CQP Crêpier(ère)

Le/la stagiaire apprend notamment à réaliser les différentes pâtes à crêpes et à galettes, à préparer les garnitures et à les cuire.

CAP Pâtissier(ère)

Le/la titulaire de ce diplôme prépare des gâteaux et des viennoiseries. Il/elle sait gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire.

Il/elle peut être amené(e) à travailler dans une pâtisserie, un restaurant, une grande surface ou dans une entreprise industrielle.

VRAI / FAUX

"Les professionnels des métiers de bouche trouvent rapidement un emploi ?"

VRAI

Ce sont des profils très recherchés.

Les industries agroalimentaires offrent également des débouchés.

Enfin, sous réserve de maîtriser au moins une langue étrangère, il est possible de faire carrière à l'étranger.

Liens utiles : www.formation.gref-bretagne.com
www.rncp.cncp.gouv.fr

QUI PEUT VOUS RENSEIGNER ?

Les Points d'accueil des Maisons de la formation professionnelle.

Constitués des CID, Missions locales, PIJ, le Fongecif, Pôle emploi..., ils sont situés partout en Bretagne.

Pour trouver un Point d'accueil MFP près de chez vous : www.seformerembretagne.fr

Les autres métiers à l'alimentation

- Ouvrier(ère) de l'industrie agroalimentaire
- Vendeur(euse) en produits alimentaires
- Sommelier(ère)
- Inspecteur(trice) hygiène et sécurité alimentaire