

LA RÉGION PRÉSENTE

LES MÉTIERS DE BOUCHE

CHOISIR MON MÉTIER



L'ORIENTATION
EN RÉGION
DES PAYS DE LA LOIRE

RÉGION
PAYS
DE LA LOIRE

DES CHIFFRES

AU NIVEAU NATIONAL

Des petites structures artisanales

+ de **90 000** commerces de bouche

EN PAYS DE LA LOIRE

Boucherie-Charcuterie :

1 064 établissements et 3 025 salariés

Boulangerie-pâtisserie-Chocolaterie :

2 563 établissements et 9 375 salariés

Crèmerie-fromagerie :

22 établissements et **12** salariés

Poissonnerie :

223 établissements et **466** salariés

Transformation du thé ou du café :

69 établissements et **86** salariés

En entreprises de restauration, en commerces de proximité ou sur les marchés, des métiers innovants et créatifs : une filière d'excellence !
Un savoir-vivre à la française.



BREF PANORAMA DU SECTEUR

Le secteur des métiers de bouche est représenté surtout par de petites structures artisanales où la créativité et l'innovation sont de plus en plus à l'honneur. L'apprentissage est la voie de formation la plus répandue. La création d'entreprise ou les opportunités à l'étranger sont importantes. Sens artistique et bon contact avec la clientèle sont des atouts pour exercer dans ce secteur..

- > Des métiers qui évoluent entre tradition et modernité.
- > Des métiers artisanaux pour transformer, préparer et commercialiser les produits alimentaires.
- > Des métiers dans le petit commerce de proximité ou dans la grande distribution.
- > Des métiers dans le strict respect des réglementations de l'hygiène et de la sécurité alimentaire.

DES PRODUITS POUR TOUS LES GOÛTS

Les artisans des métiers de bouche s'adaptent aux besoins des consommateurs en proposant des produits sans gluten, sans additifs, vegan, allégés en sucre, en sel, etc. Pour cela, ils font évoluer leurs pratiques sur le plan des recettes, des conditions de fabrication et de l'origine des ingrédients, avec toujours pour objectif des produits savoureux et de qualité.



Jordan, poissonnier

Ses parents et ses grands-parents lui ont transmis la connaissance et l'envie du métier.
« J'aime le contact avec la clientèle et le savoir-faire que l'on développe. Travailler le poisson n'est pas suffisant, il faut aussi faire une formation pour la gestion et connaître les normes d'hygiène. »
Il a également découvert l'aspect traiteur du métier.
« Mes projets à venir ? Reprendre l'affaire familiale et pourquoi pas, créer une activité complémentaire en traiteur ! »

DES MÉTIERS



DES MÉTIERS QUI NE CONNAISSENT PAS LA CRISE...

■ **Boucher**

Spécialiste de la viande pour fournir avant tout un produit de qualité à sa clientèle, il achète la viande en gros, découpe des morceaux de choix et prépare aussi quelques plats.

■ **Boulangier**

Les pains traditionnels, les pains spéciaux, les viennoiseries : de nombreuses recettes à maîtriser pour des goûts différents et des qualités nutritionnelles adaptées aux demandes de la clientèle.

■ **Caviste**

Vendeur spécialisé, il accueille les clients, les conseille, leur propose des bouteilles en fonction de leurs envies. Il sait mettre en avant les produits qu'il découvre régulièrement, en animant des ateliers de dégustation.

■ **Charcutier-traiteur**

Il prépare par exemple des plats cuisinés, jambons, saucissons, rillettes, pâtés ou spécialités du terroir. Un art culinaire présent en petit commerce ou en grande surface.

■ **Chocolatier-confiseur**

Des friandises variées à base de chocolat avec l'obligation de bien connaître ses ingrédients et de maîtriser leur dosage. La créativité est primordiale en innovant et en respectant la tradition.

■ **Primeur**

En magasin ou sur les marchés, ce commerçant propose un grand choix de fruits et légumes. Il sait sélectionner les produits auprès de grossistes, les mettre en valeur sur ses étals et les conseiller à sa clientèle.



...ET QUI ÉVOLUENT ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

■ **Crêpier**

Il réalise les plats de la carte de la crêperie. Il faut connaître toutes les pâtes utilisées (sarrasin, froment) mais aussi préparer les garnitures des autres plats de la crêperie.

■ **Glacier**

Spécialiste des crèmes glacées et des sorbets, alchimiste des parfums, son expertise se traduit dans la sélection des ingrédients, la création et le mélange des saveurs. Il exerce en salon de thé ou en restaurant.

■ **Poissonnier-écailler**

Sélection des produits issus de la pêche, mise en valeur de l'étal, préparation de plateaux ou de plats cuisinés : sa connaissance des produits de la mer lui permet de bien guider les choix de sa clientèle.

■ **Vendeur alimentaire**

Son atout : bien connaître les produits en vente. En charcuterie, fromagerie ou boulangerie, le client se fie à ses conseils et apprécie la mise en valeur et l'approvisionnement des denrées proposées.

TOUS LES MÉTIERS SONT MIXTES !

DES QUESTIONS ?

« C'EST QUOI UNE MENTION COMPLÉMENTAIRE ? »

Il s'agit d'un diplôme venant valider une année de formation de spécialité après un CAP ou un bac. Cette dernière va permettre de compléter ses techniques en cuisine, en se formant par exemple aux desserts de restaurant ou aux pratiques des traiteurs. Grâce à l'obtention de savoirs spécifiques, cela permet une meilleure insertion dans le marché de l'emploi.

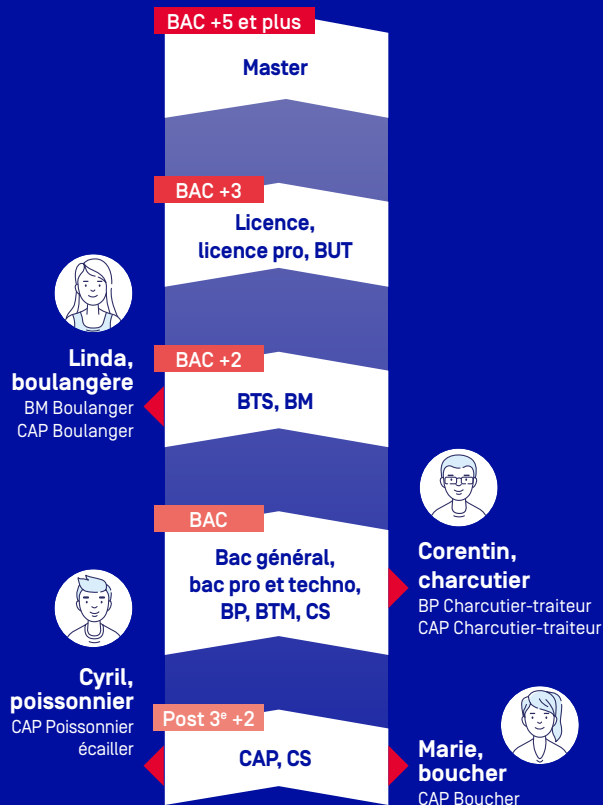
« L'APPRENTISSAGE, UNE VOIE ROYALE ? »

Ce mode de formation est en effet particulièrement adapté à la transmission de savoirs et techniques, qu'il s'agisse de pâtisserie ou de poissonnerie. L'apprenti applique en entreprise ce qu'il apprend en alternance en centre de formation ou lycée professionnel, bénéficie d'un salaire et de la prise en charge des coûts de formation. Il s'agit d'une voie de formation très appréciée par les entreprises qui recrutent.

« EXISTE-T-IL UN PROGRAMME ERASMUS POUR LES FORMATIONS PRO ? »

Avec le programme Erasmus+, un apprenti en boulangerie ou une élève de lycée pro en boucherie a la possibilité de partir en Europe pour une durée de 2 semaines à 1 an. des compétences techniques, à la découverte de cultures et savoir-faire différents, et bien sûr une meilleure maîtrise d'une langue étrangère.

DES PARCOURS



DES FORMATIONS EN PAYS DE LA LOIRE

■ Boucher

NIVEAU CAP
CAP Boucher

■ Boulanger

NIVEAU CAP
CAP Boulanger
CS Boulangerie spécialisée
CS Techniques du tour en boulangerie
et en pâtisserie

NIVEAU BAC
Bac pro Boulanger pâtissier
BP Boulanger

■ Caviste

NIVEAU BAC
Bac pro Technicien conseil vente en alimentation
(produits alimentaires et boissons)

NIVEAU BAC +2
BTSa Technico-commercial option vins, bières
et spiritueux

■ Charcutier-traiteur

NIVEAU CAP
CAP Charcutier-traiteur

NIVEAU BAC
BP Charcutier-traiteur

■ Chocolatier- confiseur

NIVEAU CAP
CAP Chocolaterie-confiserie

NIVEAU BAC
BTM Chocolatier confiseur

■ Crémier-fromager

NIVEAU CAP
CAP Crémier-fromager

NIVEAU BAC
Bac pro Métiers du commerce et de la vente
option A animation et gestion de l'espace
commercial

■ Crêpier

Pas de formation spécifique en Pays de la Loire
CAP, bac pro ou mention complémentaire (MC),
brevet professionnel (BP) en cuisine,
bac technologique Sciences et technologies
de l'hôtellerie et de la restauration (STHR).

■ Glacier

NIVEAU CAP
CAP Glacier fabricant

NIVEAU BAC
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

■ Pâtissier

NIVEAU CAP
CAP Pâtissier

NIVEAU BAC
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

■ Poissonnier-écailler traiteur

NIVEAU BAC
Bac pro Poissonnier-écailler

■ Primeur

NIVEAU CAP
CAP Primeur

NIVEAU BAC
Bac pro Métiers du commerce et de la vente
option A animation et gestion de l'espace
commercial

■ Torrificateur

Pas de formation spécifique.
Possibilité de passer un CAP, Bac pro ou BTS
dans l'alimentation + formation proposée par
certains importateurs de grains, marques de café
ou organismes privés.

■ Vendeur alimentaire

NIVEAU CAP
CAP agricole Services aux personnes et vente
en espace rural
CAP Équipier polyvalent du commerce

POUR ALLER + LOIN



■ Découvrez le site de l'orientation
en région des Pays de la Loire sur
choisirmonmetier-paysdelaloire.fr

■ Retrouvez plus d'informations sur
alimetiers.com

■ Visualisez votre futur métier en 3D dans
l'Orientibus, qui sillonne les routes des Pays
de la Loire

Orientibus
Découvrez les métiers
Trouvez votre voie

Septembre 2024 – Photo de couverture : © Gettyimages - FOTOGRAFIA INC.

Hôtel de la Région
1 rue de la Loire
44 966 Nantes cedex 9
02 28 20 50 00 - **paysdelaloire.fr**

 **RÉGION
PAYS
DE LA LOIRE**