

# BOULANGÈRE



 Condition féminine  
Canada



## DESCRIPTION :

Tu prépares la pâte pour les pains et les petits pains, les baguettes et les autres produits de boulangerie, selon les recettes ou les commandes spéciales des clients.

Tu fais fonctionner les machines.

Tu fais cuire les produits préparés.

Tu glaces et décores les produits de boulangerie.

Tu t'assures que les produits sont à la hauteur des normes de qualité exigées.

Tu établis un calendrier de production pour déterminer la gamme et la quantité d'articles à produire.

Tu achètes les fournitures de boulangerie

Tu vois, au besoin, à la vente et à la mise en marché des produits.

Tu travailles dans des supermarchés, des épiceries, des boulangeries, des cafés ou chez des grossistes. Tu peux également travailler dans des restaurants spécialisés, des hôtels ou dans des cuisines de chantiers.

## DIPLÔME :

**DEP en boulangerie (795 heures)**

## PRÉALABLES :

**TDG**

## PERSPECTIVES D'AVENIR :

**Bonnes partout au Québec**

## TAUX DE FEMMES DANS CE MÉTIER :

**50 % de la main-d'œuvre totale**

## SALAIRE MOYEN :

**20 \$ / heure, 35 000 \$ / année**

## HABILITÉS ET AVANTAGES :

**Patiente, rigoureuse, minutie, créative, sens de la communication, contrôle de la santé et de la sécurité au travail, lève-tôt**