




Les métiers : Le boulanger

Je m'intéresse (passionné) beaucoup au métier du boulanger. Il fabrique du pain courant est une gamme de pains spéciaux ainsi que des viennoiseries .

Il peut aussi préparer des pâtisseries courantes.



La fabrication du pain exige de nombreuses étapes de préparation avant la touche finale. En effet, gestes et pauses de la planification sont depuis toujours les mêmes : pétrissage (malaxation) de la pâte, fermentation, façonnage (fabrication) , enfournement.

L'activité du boulanger a cependant évolué avec la modernisation des fournils, surtout en ce qui concerne la conduite de la fermentation et les modes de cuisson.

Le boulanger doit veiller (garder, surveiller) aux tendances (orientation) de la consommation et savoir organiser (arranger , structurer) son travail. Comme pour beaucoup de métier de bouche relatifs aux produit frais, le travail du boulanger se fait souvent de nuit, weekend et jour fériés compris.

La pétrissage de la pâte :



La fermentation :



Le façonnage (fabrication) :



L' enfournement :



Les fournils :

