

## Fiche métier : Boulanger :

- Formation :
  - 2 ans de formation
  - CAP, BAC pro, Brevet professionnel, Mention complémentaire
  - Lycée, CFA
  
- Le quotidien du métier :
  - Fabrique son pain, ses viennoiseries
  - se lever tôt
  
- Les statuts du métier :
  - Très tôt aux alentours de 2h ou 4h du matin
  - Le SMIC
  - 30 jours dans l'année
  
- Les qualités requises :
  - Le contact avec les clients
  - Transmettre du plaisir
  - Avoir le sourire et la politesse devant les clients
  
- Les avantages et inconvénients :
  1. Avantages :
    - Ils font ce qui aime
    - C'est de l'art
    - Le salaire
  2. Inconvénients :
    - Travail très dure
    - Horaire
    - Travail le week-end et les jours fériés
  
- Les perspectives d'avenir :
  - Faire son pain et ses viennoiseries seul plus tard
  - Travailler très tard toutes l'année
  
- Les métiers voisins :
  - Pâtissier
  - Boulangerie
  - Commerce