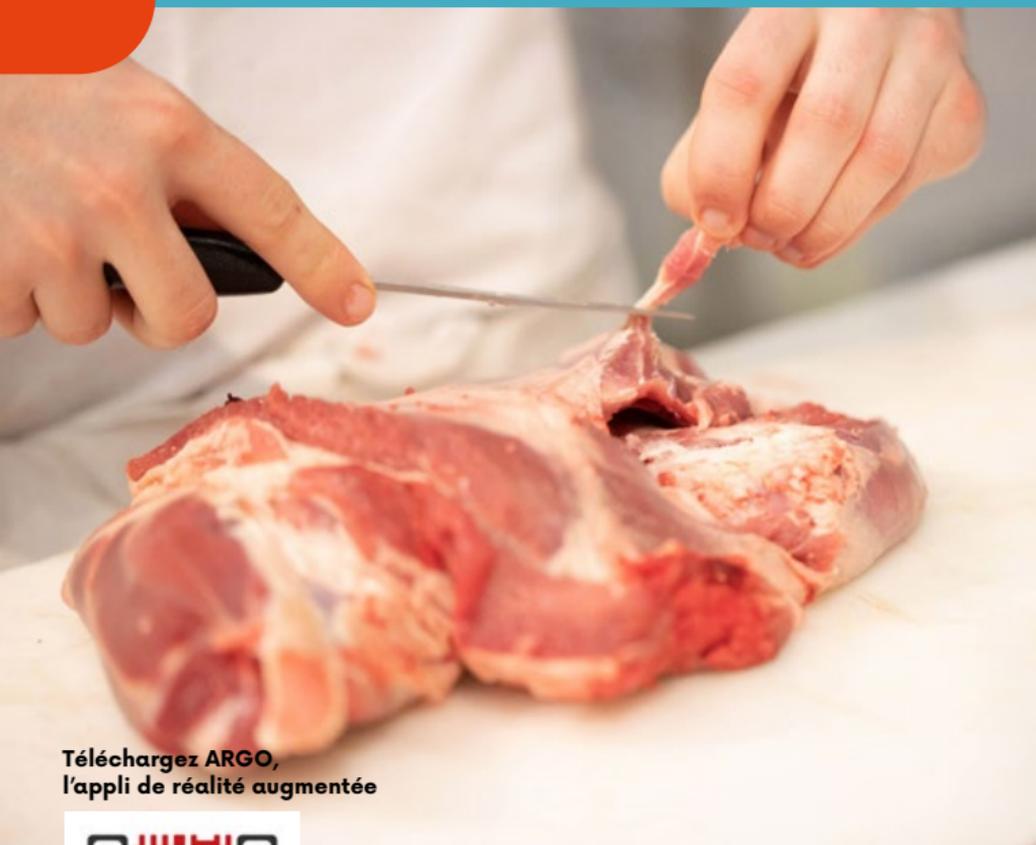


# LES MÉTIERS DE **BOUCHE** EN PAYS DE LA LOIRE



Téléchargez **ARGO**,  
l'appli de réalité augmentée



L'ORIENTATION  
EN RÉGION  
DES PAYS DE LA LOIRE

Région  
**PAYS**  
de la  
**LOIRE**

# NOUVELLES TENDANCES

## DE CONSOMMATION ET MARKETING SANTÉ : LA GASTRONOMIE RESTE À L'HONNEUR !

### AU NIVEAU NATIONAL

Des petites structures artisanales

**+ de 90 000** commerces de bouche

### EN PAYS DE LA LOIRE :

**3 778** entreprises

**+ de 1 900** offres d'emploi déposées

**+ de 3 000** apprentis

**11 207** dirigeants dans ces métiers dont :

- **1 237** pour les métiers de la viande
- **2 504** pour les métiers du pain
- **94** pour les activités chocolaterie, confiserie, glace
- **210** en poissonnerie

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 quelque chose en plus, 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 adaptées à 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 : 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 cuisiniers : sa connaissance des produits de la mer lui permet de bien guider le 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.

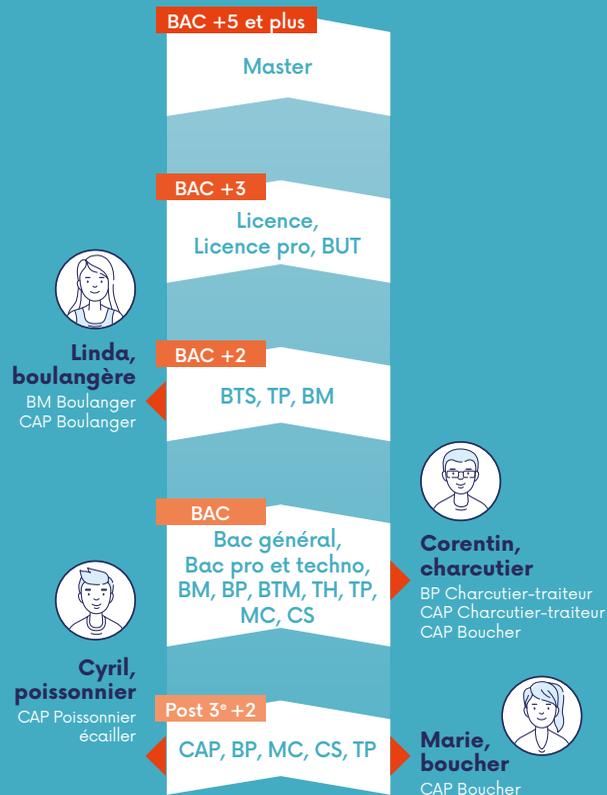
## « L'APPRENTISSAGE, UNE VOIE ROYALE ? »

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 PROS ? »

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. Cette période est dédiée à la poursuite du développement 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

**NIVEAU BAC**  
BP Boucher

## ■ Boulanger

**NIVEAU CAP**  
CAP Boulanger  
MC Boulangerie spécialisée  
MC Pâtisserie boulangère

**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

## ■ Charcutier-traiteur

**NIVEAU CAP**  
CAP Charcutier-traiteur

**NIVEAU BAC**  
Bac pro Boucher charcutier traiteur  
BP Charcutier-traiteur

## ■ Chocolatier- confiseur

**NIVEAU CAP**  
CAP Chocolatier-confiseur

**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

## ■ Crépier

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

## ■ Glacier

**NIVEAU CAP**  
CAP Glacier fabricant  
MC Pâtisserie glacierie chocolaterie confiserie  
spécialisées

**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

## ■ Vendeur alimentaire

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

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

# POUR ALLER + LOIN

■ Découvrez le nouveau site de l'orientation en région des Pays de la Loire sur [choisirmonmetier-paysdelaloire.fr](http://choisirmonmetier-paysdelaloire.fr)

---

■ Découvrez plus d'informations sur [alimetiers.com](http://alimetiers.com)

---

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



PEFC  
10-31-1821



Agence pour  
le recyclage des  
papiers avec  
la Région des  
Pays de la Loire  
et Ecofolio.

Production éditoriale élaborée dans le cadre d'un partenariat entre la délégation régionale de l'ONISEP et la Région des Pays de la Loire - Septembre 2021 - © Photo de couverture : Ludovic Failler

