



# BOULANGERS-PÂTISSIERS

CNP 6332

Préparent et font cuire le pain, les gâteaux, les biscuits, les pâtisseries, les tartes et autres produits de boulangerie-pâtisserie dans les boulangeries de détail et de gros et les établissements de restauration.

## PERSPECTIVES DE TROIS ANS



Satisfaisantes

## POSSIBILITÉS D'EMPLOI DE TROIS ANS

98

## SALAIRE HORAIRE MÉDIAN

11,70 \$

11,70 \$ FAIBLE 14,00 \$ HAUTE

## NIVEAU DE SCOLARITÉ



Collège ou formation professionnelle

## EMPLOYÉS

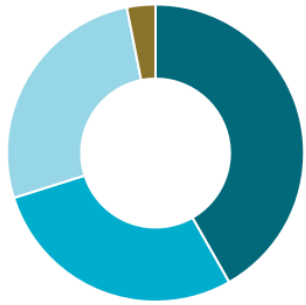
1 004

## SALAIRE MÉDIAN

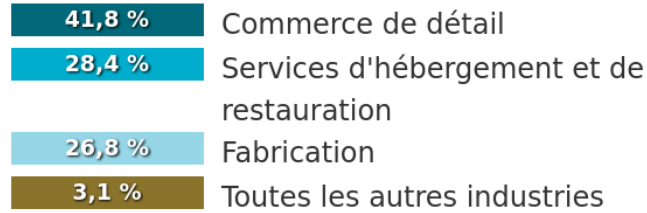
18 936 \$



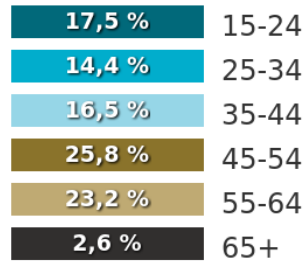
Les informations présentées sont basées sur des données concernant le Nouveau-Brunswick. Pour en savoir plus sur les données fournies, visitez [www.emploisnb.ca/occupations](http://www.emploisnb.ca/occupations).



## EMPLOI SELON L'INDUSTRIE



## EMPLOI SELON L'ÂGE



## FONCTIONS PRINCIPALES:

Les boulangers-pâtisseries exercent une partie ou l'ensemble des fonctions suivantes :

- préparer la pâte pour les tartes, les pains et les petits pains, les sucreries, les muffins, les biscuits et les gâteaux ainsi que les glaçages, selon les recettes ou les commandes spéciales des clients;
- faire cuire les produits préparés;
- glacer et décorer des gâteaux ou d'autres produits de boulangerie;
- s'assurer que les produits sont à la hauteur des normes de qualité exigées;
- établir un calendrier de production pour déterminer la gamme et la quantité d'articles à produire.

### ÉGALEMENT CONNU SOUS LE NOM

- Apprenti Boulanger-Pâtissier/Apprentie Boulangère-Pâtissière
- Boulanger/Boulangère
- Boulanger-Pâtissier/Boulangère-Pâtissière
- Boulanger-Pâtissier/Boulangère-Pâtissière En Chef
- Chef De Boulangerie-Pâtisserie