



BOULANGERS-PÂTISSIERS

CNP 63202

Préparent et font des pains, des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries, des tartes et autres produits de boulangerie-pâtisserie dans des pâtisseries qui font le commerce de gros et de détail ainsi que dans des restaurants.



Faits en bref du N.-B.

PERSPECTIVES DE TROIS ANS



Indéterminé

POSSIBILITÉS D'EMPLOI DE TROIS ANS

118

SALAIRE HORAIRE MÉDIAN

16,50 \$

15,90 \$ 20,00 \$
FAIBLE HAUTE

NIVEAU DE SCOLARITÉ



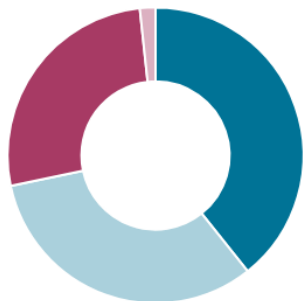
Un diplôme d'études secondaires
ou une formation en cours d'emploi

EMPLOYÉS

907

SALAIRE MOYEN

31 700 \$



EMPLOI SELON L'INDUSTRIE

39,3 %	Commerce de détail
32,4 %	Fabrication
26,6 %	Services d'hébergement et de restauration
1,7 %	Toutes les autres industries



EMPLOI SELON L'ÂGE

26,0 %	15-24
16,8 %	25-34
15,6 %	35-44
20,2 %	45-54
17,9 %	55-64
3,5 %	65+

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

FONCTIONS PRINCIPALES:

Ce groupe exerce 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;
- acheter les fournitures de boulangerie et de pâtisserie;
- voir, au besoin, à la vente et à la mise en marché des produits;
- engager, former et superviser, au besoin, le personnel de cuisine et de boulangerie-pâtisserie.

