



PAROLES DE COMPAGNONS:

Alexandre « Pourquoi avoir choisi de faire le tour de France ? »

« Je voulais apprendre les pratiques et techniques pro des différentes régions »

Gaëtan « Pourquoi continuer le compagnonnage ? »

« J'ai reçu et je reçois encore un bon perfectionnement et j'apprends à le transmettre au plus jeunes »

Louis « Conseillerais-tu le compagnonnage ? »

« C'est comme une deuxième famille, on m'aide et j'aide les autres, il y a de belles valeurs »

Transmission & solidarité

Le **Tour**
de
France

**BOULANGER
PÂTISSIER**



LA SOCIÉTÉ DES COMPAGNONS BOULANGERS, PÂTISSIERS RESTES FIDÈLES AU DEVOIR :

Elle est une re-fondation en 2011 de ce compagnonnage du Devoir, pour en assurer la pérennité et l'indépendance.

Les compagnons boulangers pâtisseries s'appellent aussi entre eux «pays».

Ils ont un patronyme compagnonnaïque, constitué du nom de région ou province et d'un trait de caractère, par exemple «Normand la Franchise».

Les jeunes itinérants adoptés sont appelés «aspirants».

Elle comprend les métiers de boulanger, pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur et traiteur.



PROGRESSION EN 5 ANNÉES :

- 1 Jeune 2 Aspirant 3 Compagnon 4 5

QUE FAIT LE BOULANGER ET LE PÂTISSIER

Le pâtissier ou le boulanger exercent traditionnellement dans un commerce de proximité. La profession offre d'importantes opportunités d'emplois.

Après quelques années d'expérience professionnelle artisanale et de compétence en gestion et comptabilité, il leur est possible d'ouvrir sa propre entreprise.

Ils peuvent aussi être embauchés dans l'hôtellerie-restauration, comme démonstrateurs, techniciens ou technico-commerciaux, formateurs dans une école, ou encore chefs de production dans une entreprise en France ou à l'étranger.

La pâtisserie et la boulangerie sont des métiers très créatifs, permettant l'innovation.

L'Artisanat permet de remarquables réussites, dès 23-25 ans, un pâtissier ou un boulanger peut s'installer à son compte ! Cette profession ne connaît pas le chômage.



DIPLÔMES REQUIS :

- Niveau V: CAP pâtissier ou boulanger
Ou
- Niveau IV: BAC PRO boulangerie-pâtisserie

DIPLÔMES :

Sur le Tour de France vous pouvez préparer :

- Niveau IV: Brevet Professionnel Boulanger
- Niveau IV: BTM Pâtissier
- Niveau III: Brevet de maîtrise Boulanger
- Niveau III: Brevet de maîtrise Pâtissier

Pour vous inscrire:

01 42 02 06 23

<http://compagnonsdutourdefrance.org/contact>

<https://levainbio.com/cb/contact>