

## PAROLES DE COMPAGNONS

« J'ai choisi de faire le tour de France car je voulais apprendre les pratiques et techniques professionnelles des différentes régions »

Alexandre

« J'avais simplement un CAP et je suis devenu Meilleur Ouvrier de France »

Jean-Luc Viennet  
Meilleur Ouvrier de France, médaille d'or de la Confédération de la Boulangerie

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

Louis

**Prêt pour l'aventure ?  
Envie d'en savoir + ?**

Découvrez nos vidéos métiers sur notre site internet

Contactez-nous au **01 42 02 06 23**

ou inscrivez-vous en ligne



 **Compagnons  
du Tour de France**  
FÉDÉRATION COMPAGNONNIQUE

Fédération nationale : 7, rue Petit - 75019 Paris  
[compagnonsdutourdefrance.org](http://compagnonsdutourdefrance.org)



**S'ÉPANOUIR ET SE FORMER  
PAR LE VOYAGE,  
EN FRANCE ET DANS LE MONDE !**



**TOUR DE FRANCE**

**Boulangier  
Pâtissier**





## QUE FONT LE BOULANGER ET LE PÂTISSIER ?

Le boulanger et le pâtissier sont des créatifs qui ont un souci au quotidien : ravir les papilles de leurs clients !

Ils fabriquent eux-mêmes leurs produits, à partir de matières alimentaires sélectionnées avec soin. Les boulangers et pâtissiers sont des artisans qui travaillent le plus souvent dans un commerce de proximité.

Après quelques années d'expérience professionnelle, ils peuvent, en se formant aux bases de la gestion, ouvrir leur propre entreprise et devenir leur propre patron.

La profession leur offre d'importantes opportunités d'emplois et ils peuvent aussi être recrutés dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, en tant que démonstrateurs, techniciens ou technico-commerciales. Ils peuvent aussi devenir enseignant dans une école, chefs de production dans une entreprise, en France ou à l'étranger.

## SES COMPÉTENCES

- > Il doit savoir allier habileté technique et sens du commerce
- > Développer un savoir-faire alliant respect des recettes et sens de l'innovation pour toujours surprendre et fidéliser ses clients
- > Être curieux et soucieux de la qualité de ses produits : car un client dont la gourmandise est satisfaite est un client qui revient toujours !

# Vous souhaitez devenir boulanger ou pâtissier ? Vous avez entre 18 et 30 ans ? Vous êtes titulaire d'un CAP, un Titre pro ou un Brevet Professionnel? **DEVENEZ ITINÉRANT SUR LE TOUR DE FRANCE !**

- > Boostez votre formation en voyageant !
- > Intégrez les gestes, les savoir-faire et techniques traditionnelles et d'aujourd'hui
- > Développez vos expériences pros et vos relations humaines
- > Partagez l'esprit de solidarité pour à votre tour apprendre à transmettre votre savoir.

**Pour les itinérants, un environnement de confiance et un accompagnement par des professionnels reconnus et bienveillants**

- Une **1<sup>ère</sup> évaluation** pour construire un parcours adapté à vos besoins.
- L'accompagnement par **des artisans** reconnus et/ou Meilleurs Ouvriers de France.
- Une **autonomie financière** grâce à votre statut de salarié.
- 1 ville étape par an, de **septembre à juillet**.
- Logement et restauration au sein d'une **maison ou « siège » des compagnons**, en ville ou à la campagne, au plus près de l'entreprise qui vous accueille.



### NIVEAU 3

- CAP Boulanger ou Pâtissier

### NIVEAU 4

- BAC PRO Boulangerie Pâtisserie
- BREVET PROFESSIONNEL Boulanger
- BREVET TECHNIQUE DES METIERS Pâtissier

**VOTRE PARCOURS VERS UN DIPLÔME**  
DE L'INITIATION AU PERFECTIONNEMENT,  
PAR ETAPE, SELON VOTRE RYTHME ET VOS OBJECTIFS

### NIVEAU 5

- BREVET DE MAITRISE Boulanger
- BREVET DE MAITRISE Pâtissier

## QUI SOMMES-NOUS ?

Notre société compagnonnaïque réunit boulangers, pâtissiers, glaciers, chocolatiers, confiseurs et traiteurs.

Les Compagnons ont un patronyme compagnonnaïque, constitué du nom de région ou province et d'un trait de caractère, par exemple « Lyonnais l'Enfant des Arts ». En tant qu'itinérants sur le « Tour de France », ils doivent réaliser plusieurs travaux ou « maquettes » afin de montrer leurs progrès. Les jeunes itinérants deviennent « aspirants », puis compagnons.

## POINTS DE PASSAGE

Anglet - Avignon - Beaune - Bordeaux - Chalon Sur Saône  
Clermont-Ferrand - Dijon - Lausanne - Loudun - Lyon - Paris  
Nantes - Toulouse - Tours - Valence - Villers-Le-Lac - Montpellier



connaître, pratiquer, transmettre

Notre organisation est inscrite depuis 2010  
au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO