

Boulangier

Le boulanger prépare et vend du pain et des viennoiseries.

Son travail est fatigant

Le boulanger a un rythme de travail difficile. Il commence très tôt le matin, vers 4 heures. Le pain doit être prêt à l'ouverture de la boulangerie, vers 7 heures. Le boulanger travaille souvent le week-end et les jours fériés. Il est toujours debout, dans la chaleur, près du four.

Il fabrique le pain

Le boulanger maîtrise toutes les étapes de la fabrication du pain : le **pétrissage** de la pâte, la **fermentation**, le **façonnage** et la cuisson. Il fait 3 à 10 **fournées** de pain par jour. Le boulanger prépare aussi des viennoiseries (croissants, pains au chocolat, brioches...) et parfois des sandwiches et des pâtisseries.



Il a une petite entreprise

Quand il possède sa propre boulangerie, le boulanger s'occupe des **stocks**, organise le travail de ses employés et fait les comptes.

Dico

Pétrissage : action de presser très fort de la pâte.

Fermentation (ici) :

transformation du pain sous l'action de la levure.

Façonnage (ici) : action de donner sa

forme au pain.

Fournée (ici) : cuisson du pain.

Stock : réserve, provision.