

SERVICES



Boulangier

Un boulanger prépare et cuit des tartes, des tartelettes, des carrés, du pain, des petits pains, des biscuits, des gâteaux et d'autres articles pour les établissements commerciaux et de vente au détail ainsi que les restaurants.

Peux-tu travailler debout pendant de longues heures? Es-tu créatif? Serais-tu capable d'être exposé à la chaleur des fours ou à la poussière du sucre et de la farine?



COMPÉTENCES ESSENTIELLES LES PLUS IMPORTANTES

- la communication
- la collaboration
- la créativité et l'innovation
- le calcul
- la résolution de problèmes



GAINS POTENTIELS

Salaire horaire

de 17,20 \$ à 22,00 \$

Salaire annuel

de 27 326 \$ à 40 277 \$

Gagne jusqu'à

100 000 \$ pendant ton apprentissage



POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE

Tu pourrais travailler dans :

- une boulangerie
- un restaurant
- un hôtel
- une maison de retraite
- une cafétéria

ou un jour avoir ta PROPRE entreprise!

Autres métiers connexes :

- Aide-cuisinier (415B)
- Boulanger-pâtissier (423C)
- Chef (415C)
- Cuisinier d'établissement (415D)



Pour devenir un boulanger, tu pourrais participer à un programme de formation en apprentissage.

Commence ton apprentissage dès maintenant avec le PAJO!



DÉTAILS IMPORTANTS

• CODE 423A

- Métier non obligatoire
- 5 280 heures en milieu de travail + 720 heures en classe (niveaux 1, 2)
- Total de 6 000 heures (environ trois ans)
- Pas d'examen de certification

Consulte les programmes spécialisés de ton école secondaire pour explorer les métiers!

Laisse le PAJO te prêter main-forte!

Visite [Métiers spécialisés Ontario](#) pour plus de renseignements.