



# YANN BADOL

## prépare un Brevet Professionnel en boulangerie

Son employeur est la boulangerie pâtisserie, traiteur « du Pont de Pierre » à Charlieu. Celle-ci a été reprise, il y a presque quatre ans par M. Bernard Fouillat auparavant boulanger à Ambierle. L'entreprise emploie deux ouvriers boulangers, un ouvrier pâtissier ainsi que deux apprentis.

### Yann Badol nous explique son choix professionnel

#### COMMENT AVEZ-VOUS DÉBUTÉ DANS LE MÉTIER ?

► En fin de 3<sup>ème</sup>, à l'encontre de mes professeurs qui m'incitaient à rentrer en seconde, je me suis orienté vers un CAP de boulanger. Durant cette période, j'ai travaillé pendant deux ans dans la boulangerie de Franck Denis, à St André-d'Apchon. Actuellement, toujours en boulangerie, je prépare un BP chez Bernard Fouillat. C'est vraiment un choix personnel, découlant d'une volonté réelle de découvrir un métier qui me passionne depuis ma tendre enfance.

#### LA BOULANGERIE, UN RÊVE DE JEUNESSE ?

► En effet, déjà tout petit, je trouvais la tenue blanche plutôt amusante, le pain sur la table me donnait envie de le créer moi-même, d'en connaître sa fabrication. Pouvoir créer une forme, le faire lever, cela me fascinait ! Pour moi, la boulangerie reste un métier qui sert à tout le monde : qui, de nos jours, ne mange pas de pain ? Concernant les horaires, qui peuvent en rebuter

plus d'un, ils ne m'ont jamais fait peur. Enfin, à la différence de la pâtisserie, le pain est une matière plus vivante, « ce n'est pas de la nature morte ».

#### QUELLES SONT LES CARACTÉRISTIQUES FORTES DE CE MÉTIER ?

► Le travail avec la levure est très plaisant, c'est une matière en constante évolution, qui bouge. La viennoiserie, le traiteur, la décoration du pain, sont vraiment des qualificatifs forts de ce qui reste, au final, un art, une maîtrise artistique. La multiplicité des pains réalisables constitue un panel très diversifié de « l'art du boulanger ».

#### QUELS SONT LES ATOUTS DE VOS FORMATIONS ? CELLES DU CAP, PUIS DE VOTRE BP ?

► Le CAP m'a réellement permis d'apprendre à faire du pain. C'est une expérience très motivante. Le BP, renforce mes acquis par une formation plus diversifiée sur des aspects comme ceux de traiteur, de la viennoiserie. Parallèlement, j'acquiers des connaissances de l'entreprise, avec notamment des cours de comptabilité.

#### A LA FIN DE VOTRE BP, QUE COMPTEZ-VOUS FAIRE ?

► Je souhaite préparer un Bre-

vet de Maîtrise. Cette qualification me permettrait, par la suite d'enseigner, par exemple dans un CFA pour former des apprentis. C'est en quelque sorte une volonté, un désir de transmettre une passion, celle de faire du pain. J'ai également un autre projet, celui de me mettre à mon compte, dans cinq ans, après mon parcours de formation.

#### UN MESSAGE À FAIRE PASSER POUR LES JEUNES QUI SONT TENTÉS PAR L'ARTISANAT ?

► Il faut vraiment réaliser ce dont on a envie, être motivé par ce que l'on fait. Pratiquer un métier que l'on désire, reste pour moi, la chose la plus importante. Et surtout ne pas se lancer au hasard !

#### L'activité et le métier

► La Boulangerie est un des commerces alimentaires les plus fréquentés par les Français (avec une moyenne de 340 visites quotidiennes). Elle bénéficie incontestablement d'une bonne image auprès du grand public. Cela représente un atout majeur dans la concurrence avec les grandes surfaces. Quant au métier de boulanger, il exige à la fois une sensibilité culinaire, une forte



habileté manuelle conjugués à une prise en compte des normes d'hygiène. ■

### La formation

#### NIVEAU V

CAP boulanger  
BEP alimentation, dominante boulanger  
MC boulangerie spécialisée  
MC pâtisserie boulangère

#### NIVEAU IV

Bac Pro métiers de l'alimentation (module boulangerie-pâtisserie)  
BP boulanger  
BM boulanger

#### NIVEAU III

BMS alimentation

#### CONTACT :

Espace Pain Information  
Tél. 01 53 70 16 25  
www.espace-pain-info.com