

# MARCHÉ DE L'EMPLOI

ANALYSE

NOVEMBRE 2010

LE FOREM

## Un ZOOM sur le métier de BOULANGER-PÂTISSIER

Dans le cadre du Plan Marshall 2.vert, Plan stratégique transversal pour la Wallonie, le Forem poursuit la mise en œuvre de « Job Focus », un dispositif intégré d'analyse et de suivi des métiers. Ce dispositif couvre à présent un domaine plus large que les métiers dits en pénurie et vise plus généralement des métiers en demande de main-d'œuvre.

Cette synthèse présente le métier de « boulanger-pâtissier<sup>1</sup> » ainsi que ses caractéristiques sur le marché de l'emploi wallon et fait le point sur les enseignements tirés tout au long de l'action d'analyse, de traitement et de suivi de ce métier.

### DESCRIPTION ET CONDITIONS DE TRAVAIL

Le boulanger réalise toutes les étapes de la fabrication des produits de boulangerie (pains, pains spéciaux et /ou viennoiseries). Il assure le pétrissage, la fermentation et la mise en forme de la pâte, la cuisson et le défournement du pain mais aussi des produits croquants, des produits tendres, des tartes et des couques en pâtes levées. Il travaille de plus en plus souvent avec des produits réfrigérés. Le boulanger doit également connaître les termes techniques du métier pour établir un bordereau et un planning de travail.

Le pâtissier assure quant à lui la fabrication, la cuisson et la réfrigération des différentes pâtes (brisée, feuilletée, sablée, briochées, biscuits, meringues, bavarois). Il réalise les décors, les mousses, les crèmes et les nappages. Le pâtissier travaille également tous les dérivés du sucre et du chocolat. Il n'est pas rare qu'il étende sa production à la glacerie. Le pâtissier doit être créatif, il est régulièrement amené à développer de nouveaux produits.

Ces deux métiers ont dans leurs compétences, le contrôle à toutes les étapes de la qualité des produits et l'application des règles d'hygiène.

### LE BOULANGER-PÂTISSIER SUR LE MARCHÉ DE L'EMPLOI

Ces deux métiers peuvent être exercés dans différents secteurs : le commerce de gros et de détail, l'industrie alimentaire, l'Horeca ou encore le secteur de la culture, des loisirs et du tourisme. Selon les enquêtes EFT<sup>2</sup>, le métier de boulanger-pâtissier fait partie du groupe des artisans et ouvriers de l'alimentation. En 2009, ce groupe dénombre 14 452 personnes. Les métiers évoluent passant d'un cadre plus artisanal vers un cadre plus industriel<sup>3</sup> (vers un métier plus technicien moins exigeant en termes d'horaires). Le nombre de boulangeries-pâtisseries de « quartier » diminuent au profit de la grande distribution.

<sup>1</sup> Les codes des métiers de boulanger – pâtissier sont le 4711101 et 4711201 selon « le référentiel emploi métier » utilisé au Forem.

<sup>2</sup> Source : SPF Economie, Direction générale Statistiques et information économique, Enquêtes Forces de travail

<sup>3</sup> EPiCURIS : rapport de veille – « A la recherche d'informations sur les métiers de l'agro-alimentaire du secteur de la boulangerie-pâtisserie », mars 2009

#### SOMMAIRE

DESCRIPTION ET CONDITIONS DE TRAVAIL .....	1
LE BOULANGER-PÂTISSIER SUR	
LE MARCHÉ DE L'EMPLOI .....	1
LA RESERVE DE MAIN-D'ŒUVRE .....	2
LES OPPORTUNITÉS D'EMPLOI .....	3
L'APPARIEMENT ENTRE LA DEMANDE	
ET L'OFFRE D'EMPLOI .....	3
COMMENT SE FORMER AU MÉTIER ? .....	4

En Wallonie, entre 2006 et 2007, le nombre d'employeurs dans l'industrie alimentaire a diminué de 30 unités passant de 1 636 à 1 606 employeurs. Tandis que le nombre moyen d'emplois par employeur est passé de 12,6 personnes à 13,0 personnes<sup>4</sup>.

En 2008, la Belgique compte 5 624 établissements dans le secteur de l'industrie alimentaire<sup>5</sup>, dont 1 565 sont situés en Wallonie. Le nombre d'établissements wallons a diminué de 2 % par rapport à 2007 (soit 32 entreprises en moins en un an). Sept établissements sur dix (1 139 sur les 1 565) appartiennent au sous-secteur de la fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes alimentaires. La plupart des entreprises qui le composent sont de petite taille : 80 % d'entre elles comptent moins de 10 travailleurs (ce sont principalement des boulangeries).

En Belgique, l'emploi dans l'industrie alimentaire s'élève à 89 478 postes de travail salarié<sup>6</sup> en 2008, soit une diminution de 1 012 unités par rapport à 2007. Près d'un quart des emplois sont situés en Wallonie (23 %) et le sous secteur de la fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes alimentaires emploie un peu moins d'un tiers des travailleurs du secteur (30 %).

En Wallonie, l'industrie alimentaire représente plus de 18 000 postes de travail salarié et occupe plus de 1 000 indépendants. Quatre salariés wallons sur dix du secteur travaillent dans le domaine des boulangeries-pâtisseries. Ce qui place l'industrie alimentaire comme troisième employeur industriel après la « métallurgie et les fabrications métalliques » et l'« industrie chimique »<sup>7</sup>.

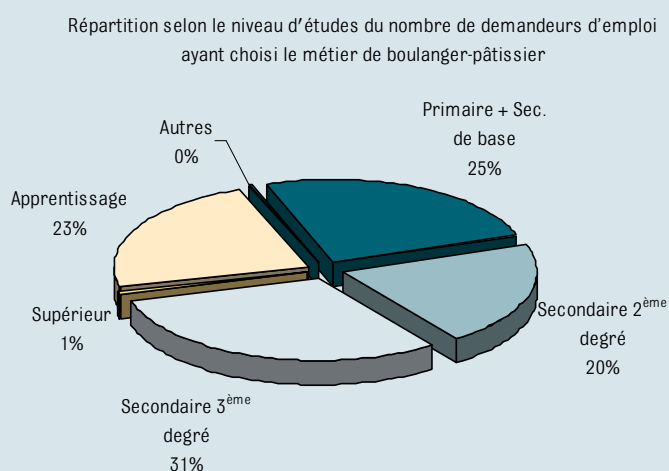
## LA RESERVE DE MAIN-D'ŒUVRE

Fin juin 2010, 873 demandeurs d'emploi inoccupés (D.E.I.) sont inscrits en tant que boulanger. Parmi ces personnes, 387 ont choisi ce métier comme principale voie d'insertion. De même, parmi les 559 D.E.I. inscrits en tant que pâtissier, 372 ont choisi ce métier comme principale voie d'insertion.

Le boulanger fait partie de la catégorie professionnelle « préparateur en produits de boulangerie-vienniserie et le pâtissier » - au même titre que le chocolatier, le confiseur et le glacier - fait partie de la catégorie professionnelle « préparateur en produits de pâtisserie-confiserie ».

L'analyse ci-dessous porte sur les personnes positionnées sur ces métiers et toujours inscrites comme demandeurs d'emploi fin juin 2010. Quelques caractéristiques de la réserve de main-d'œuvre :

- La proportion de femmes est plus importante pour les pâtisseries (16 % contre 14 % pour les boulangers) mais reste faible comparée à l'ensemble de la demande d'emploi (50 %).
- Plus de 42 % des D.E.I. ont moins de 30 ans, dont plus d'un quart sont âgés de moins de 25 ans.
- Près de la moitié des D.E.I. sont inoccupés depuis moins d'un an.
- Huit D.E.I. sur dix sont tout au plus diplômés du secondaire du 3<sup>ème</sup> degré ; près d'un D.E.I. sur quatre est issu de l'apprentissage.



Source et calculs : le Forem

<sup>4</sup> Rapport FEVIA, source ONSS statistiques décentralisées., conférence de presse, 16 septembre 2010

<sup>5</sup> Source : ONSS – ONSSAPL, décembre 2008

<sup>6</sup> Source : ONSS en équivalent temps plein-décembre 2008

<sup>7</sup> Rapport UWE 2010

En juin 2010, 22 % des boulangers et 24 % des pâtisseries inscrits dans la demande d'emploi sont partis l'emploi durant le mois écoulé. Ces personnes présentent les caractéristiques suivantes :

- plus d'un tiers est âgé de moins de 25 ans ;
- 28 % des boulangers et 34 % des pâtisseries ont le diplômes du secondaire du 3<sup>ème</sup> degré ;
- 24 % des boulangers et 44 % des pâtisseries sont issus de l'apprentissage ;
- 47 % des boulangers et 48% des pâtisseries ont moins d'un an d'inoccupation.

Par ailleurs, l'analyse des outils développés par le Forem (auto-positionnement et screening)<sup>8</sup> montre qu'une large majorité des personnes se positionne sur le plus haut niveau de maîtrise (le demandeur d'emploi déclare maîtriser seul au moins 75 % des activités de base du métier). Le volume élevé de screening montre par contre que les demandeurs d'emploi ont en majorité une maîtrise partielle des activités liées au métier. Ceci traduit un décalage entre la perception de leur niveau de compétences et la maîtrise effective de celle-ci.

## LES OPPORTUNITES D'EMPLOI

De janvier à juin 2010,  
le Forem a géré  
240 opportunités  
d'emploi pour le  
métier de boulanger-  
pâtissier.

Entre janvier 2010 et juin 2010, le Forem a géré 656 opportunités d'emploi pour le personnel de l'alimentation dont 26,7 % pour les préparateurs en produits de boulangerie-vienniserie et 11,7 % pour les préparateurs en produits de pâtisserie-confiserie.

En six mois, le nombre d'opportunités d'emploi reçues par le Forem pour le métier de boulanger-pâtissier est de 240 postes (175 pour le boulanger et 65 pour le pâtissier).

C'est un contrat à durée indéterminée qui est le plus souvent proposé (42 %) ou un contrat de travail intérimaire (25 %). Le contrat Plan Formation Insertion (P.F.I.) ne représente que 11 % des opportunités.

Dans 85 % des cas, les opportunités d'emploi émanent du secteur du commerce de gros et de détail. Seuls 11 % des opportunités d'emploi proviennent du secteur des industries agricoles et alimentaires. Le diplôme de secondaire du 3<sup>ème</sup> degré est largement demandé et dans les deux tiers des cas, les employeurs demandent une expérience du métier dont la durée moyenne est de 6 mois.

La majorité des opportunités d'emploi pour le métier de boulanger a été gérée par les directions régionales de Liège (19 %), de Namur (16 %), de Huy (10 %) et de Tournai (10 %). En ce qui concerne celui de pâtissier, ce sont les directions régionales de Charleroi (21 %), de Liège (21 %), de Mouscron (14 %) et de Nivelles (10 %) d'où émane le plus grand nombre d'opportunités.

La liste des opportunités d'emploi actuellement diffusées par le Forem peut être consultée via la page d'accueil du Forem : [www.leforem.be](http://www.leforem.be) ou encore via la plateforme « Horizons emploi » aussi accessible via le site du Forem.

## L'APPARIEMENT ENTRE LA DEMANDE ET L'OFFRE D'EMPLOI

Comme en atteste le dernier rapport des fonctions critiques du Forem<sup>9</sup>, des difficultés de recrutement persistent pour les préparateurs en produits de pâtisserie-confiserie (qui reprend le métier de pâtissier). Ces difficultés sont à la fois qualitatives (au niveau de la connaissance du métier, de l'expérience, du respect des horaires, etc.), quantitatives (trop peu de candidats postulent) et dépendent des conditions de travail.

En analysant le ratio entre la réserve de main-d'œuvre qui s'oriente principalement vers ce métier et les opportunités d'emploi en 2009, le manque de candidats est confirmé. Leurs qualifications seraient jugées

<sup>8</sup> L'auto-positionnement est un outil qui permet aux demandeurs d'emploi de se positionner sur un métier. Le screening est un bilan approfondi des activités maîtrisées par rapport à un métier.

<sup>9</sup> Le Forem, Détection des métiers et Fonctions critiques en 2009. Téléchargeable sur le site du Forem : <http://www.leforem.be/ndirect/chiffres-et-analyses/publications-et-commentaires/secteurs-d-activites-et-metiers.html>

insuffisantes. Il faut savoir qu'un nombre de tâches élevées est nécessaire à acquérir pour exercer le métier. Il est souvent demandé d'avoir un bon contact clientèle également pour tenir un magasin.

De plus, la flexibilité horaire est une condition indispensable au métier. Le travail s'effectue majoritairement la nuit, les week-ends et jours fériés. Les heures supplémentaires ne se comptent plus en périodes de fêtes (période de grande production)<sup>10</sup>. Une rigueur importante au niveau de l'hygiène et de la sécurité doit être apportée à toutes les étapes du travail. Le métier s'exerce de manière autonome et le pâtissier doit être capable de rester debout durant de longues heures. Il doit résister aux variations de température et ne pas présenter de sensibilité négative aux matières premières (exemple : farine, blé, seigle, etc.). Ces conditions de travail contraignantes peuvent décourager certains jeunes au moment du choix des études.

## COMMENT SE FORMER AU METIER ?

Les formations préparant au métier de boulanger-pâtissier sont multiples et peuvent se faire via plusieurs filières et réseaux :

- **Sections qualifiantes de l'enseignement secondaire professionnel de plein exercice :**
  - boulangerie-pâtisserie (2<sup>ème</sup> degré : 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> années) ;
  - boulangerie-pâtisserie-chocolaterie-glacerie (3<sup>ème</sup> degré : 7<sup>e</sup> année) ;
  - boulanger-pâtissier (3<sup>ème</sup> degré : 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> années) ;
  - patron boulanger-pâtissier-chocolatier (3<sup>ème</sup> degré : 7<sup>e</sup> année) ;
- **Enseignement de promotion sociale de niveau secondaire :**
  - boulanger-pâtissier.
- **CEFA : enseignement secondaire en alternance :**
  - boulangerie-pâtisserie (2<sup>ème</sup> degré : 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> années) ;
  - boulangerie-pâtisserie-chocolaterie-glacerie (3<sup>ème</sup> degré : 7<sup>e</sup> année) ;
  - boulanger-pâtissier (3<sup>ème</sup> degré : 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> années).
- **IFAPME : formations en alternance agréées :**
  - boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière (3 ans) ;
  - chef d'entreprise "boulanger-pâtissier" (2 ans ou 3 ans si une année préparatoire est nécessaire).
- **Formation professionnelle Forem dans le Centre de Compétence des Métiers de Bouche EPICURIS :**
  - boulanger-pâtissier/boulangère-pâtissière (formation de base + stages en entreprise).

Des précisions concernant les études et les formations pour exercer le métier de boulanger-pâtissier peuvent être obtenues sur le site internet du Forem.

Enfin, les personnes qui ont plus de 18 ans et qui ont appris le métier par la pratique peuvent faire reconnaître leurs compétences de façon officielle via une **validation de compétences**. Se renseigner sur le site <http://www.cvdc.be>. La validation se déroule au Centre de Compétence EPICURIS de Villers-le-Bouillet et dans les centres de formation de l'IFAPME de Libramont et de La Louvière.

Vous recherchez plus d'informations sur ce métier, rendez-vous sur [www.leforem.be](http://www.leforem.be)

<sup>10</sup> <http://www.leforem.be/particuliers/chercher/metiersporteurs/tous/boulangier-pâtissier.html>