



Site

[Accueil](#)
[Actualités du site](#)
[Actualités santé](#)
[sécurité](#)
[Agenda](#)
[Plan du site](#)
[Mentions légales](#)

Association

[Espace adhérents](#)
[Présentation de l'association](#)
[Contact](#)
[Adhérer](#)

Fiches

[Fiches de métiers](#)
[Fiches de SMR](#)
[Fiches de risques](#)
[Fiches de postes](#)
[Fiches d'entreprises](#)
[Fiches médico-administratives](#)

Notes d'information

[Fiches conseils](#)
[Dépliants d'information](#)
[Rappels code du travail](#)

Législation

[Actualités juridiques](#)
[Documentation juridique](#)

Documentation

[Bibliographie - Documents](#)
[Evaluation des risques](#)
[Liens utiles](#)

Forum

[Forum](#)

Boulangier

FICHE METIER BOSSONS FUTE N°45

ROME : [D1102](#) - [D1502](#) - [H2102](#) CITP-08 : 7512 INSEE : [215a](#) - [636c](#)

1. INTITULES SYNONYMES OU APPARENTES

- ▶ Apprenti boulangier, ouvrier boulangier, boulangier - pâtissier, boulangier - pâtissier - traiteur, chef boulangier, artisan boulangier.

2. DEFINITION

- ▶ Le boulangier réalise les opérations élémentaires de fabrication du pain en fonction des types de pains souhaités (choix des farines et des additifs ; choix des méthodes de pétrissage, de pousse, de cuisson).

3. FORMATION - QUALIFICATION

- ▶ L'emploi est accessible dès l'apprentissage qui conduit à une formation de niveau V (CAP de boulangier).
- ▶ Il existe également un brevet professionnel un brevet de maîtrise ainsi que des mentions complémentaires (pains spéciaux...).
- ▶ Pour s'installer à son compte une formation en gestion et comptabilité, proposée par les chambres consulaires est fortement recommandée.

4. ACTIVITE PRINCIPALE

4.1. LIEUX D'ACTIVITE

- ▶ Fournil des boulangeries artisanales (souvent en sous-sol dans les grandes villes), dans les laboratoires des hyper ou supermarchés, dans les galeries marchandes (souvent des boulangeries de chaînes : Poilane, Honoré, Paul), dans les boulangeries industrielles

4.2. DESCRIPTION DE L'ACTIVITE

L'activité consiste à :

- ▶ Peser la farine et les produits annexes selon les règles du métier
- ▶ Peser, malaxer, pétrir les pâtes
- ▶ Façonner les pâtes
- ▶ Le mettre sur plaques
- ▶ Mettre en oeuvre et surveiller le processus de fermentation ; la mise en pousse se fait entre 4 et 10 heures en chambre froide entre 3 et 10° ou au repos à température ambiante entre 1 et 3 heures
- ▶ Cuire les pains (enfournier, contrôler, défournier)
- ▶ Déposer le pain dans les paniers correspondants
- ▶ Nettoyer et entretenir les équipements et les locaux de travail
- ▶ Contrôler le niveau des stocks pour lancer éventuellement une nouvelle production

4.3. MACHINES ET OUTILS UTILISES

- ▶ Silo, chambre froide pour le stockage à - 25° des surgelés déjà façonnés, compartiment froid pour le stockage de la levure et des oeufs

- ▶ Pétrin le plus souvent mécanique, balances, mélangeur, peseuse - diviseuse, laminoir, façonneuse
- ▶ Chambre de fermentation, refroidisseur d'eau, trancheuse, four et matériel à enfourner, tables de travail, compresseur
- ▶ Matériel de nettoyage (soufflette, balai, aspirateur), matériel de manutention

4.4. PRODUITS ET MATERIAUX UTILISES

- ▶ Farines : blé, seigle, orge, maïs, sésame, avoine, sarrasin, riz, fève, soja ; son
- ▶ Additifs :
 - enzymes : alpha-amylase fongique, facilitateur de la fermentation par la levure ; enzymes réducteurs de sucre : xylanase fongique
 - levures, levure de bière, levain (fait à partir de pommes ou de raisins fermentés)
 - antioxydants
 - agents de blanchiment (fèves)
- ▶ Autres produits : jaunes d'oeuf, blanc d'oeuf, graines de pavot, cacao

4.5. PUBLIC ET RELATIONS SOCIALES

- ▶ Travail pouvant être isolé dans les petites structures

4.6. EXIGENCES PARTICULIERES

- ▶ Avoir la résistance physique nécessaire pour exercer le métier (manutention, gestes répétitifs, horaires...)
- ▶ Savoir s'organiser
- ▶ Pouvoir s'occuper de plusieurs activités en même temps

4.7. TRAVAILLEURS HANDICAPES

- ▶ Sous réserve d'en avoir les capacités professionnelles l'emploi peut être accessible à des travailleurs présentant certains types de handicaps moyennant des adaptations : surdité, troubles du langage, maladies chroniques et cancers.
- ▶ Emploi peu compatible avec une mal-voyance importante, certains troubles moteurs, les allergies à la farine et autres composants du pain.

5. ACTIVITES POUVANT ETRE ASSOCIEES

- ▶ Gestion du commerce (artisan), formation d'apprentis,  tissier, traiteur.

6. DANGERS

6.1. ACCIDENTS DU TRAVAIL

- ▶ Risque d'explosion dans les silos possible en meunerie mais exceptionnel en boulangerie
- ▶ Chutes sur sols glissants
- ▶ Coupures, plaies, écrasements
- ▶ Lombalgies d'effort
- ▶ Brûlures

6.2. AMBIANCES ET CONTRAINTES PHYSIQUES

- ▶ Alternance d'exposition au chaud (four) et au froid (chambre froide)
- ▶ Local souvent climatisé   18-20  pour les préparations
- ▶ Atmosph re souvent chaude et humide au niveau des fours
- ▶ Poussières de farine
- ▶ Bruit des machines
- ▶ Lumière artificielle très souvent permanente
- ▶ Gestes répétitifs

- ▶ Contraintes posturales, travail debout
- ▶ **Manutention** de charges

6.3. AGENTS CHIMIQUES

- ▶ Farines
- ▶ Produits d'entretien
- ▶ Ochratoxine A éventuellement (Groupe 2B dans la classification du CIRC), produits de combustion des fours

6.4. AGENTS BIOLOGIQUES

Contamination possible des farines par :

- ▶ Des arthropodes acariens ou non acariens (allergisants)
- ▶ Des parasites : mites de la farine, débris d'insectes
- ▶ Des moisissures : ochratoxines néphrotoxiques

6.5. CONTRAINTES ORGANISATIONNELLES ET RELATIONNELLES

- ▶ Pluralité des tâches concomitantes : faire et surveiller plusieurs étapes de la panification de durée et de nature différentes
- ▶ Début de travail de nuit (entre 3 heures et 6 heures)
- ▶ Travail le week-end, travail en équipe possible, travail isolé
- ▶ Dépassements d'horaires

7. RISQUES POUR LA SANTE

7.1. MALADIES PROFESSIONNELLES

7.1.1. REGIME GENERAL

- ▶ **Tableau n°57** RG : Affections périarticulaires provoquées par certains gestes et postures de travail
- ▶ **Tableau n°63** RG : Affections provoquées par les enzymes
- ▶ **Tableau n°65** RG : Lésions eczématiformes de mécanisme allergique
- ▶ **Tableau n°66** RG : Rhinite et asthmes professionnels
- ▶ **Tableau n°98** RG : Affections chroniques du rachis lombaire provoquées par la manutention manuelle de charges lourdes

7.1.2. REGIME AGRICOLE

- ▶ **Tableau n°39** RA : Affections périarticulaires provoquées par certains gestes et postures de travail
- ▶ **Tableau n°44** RA : Affections cutanées et muqueuses professionnelles de mécanisme allergique
- ▶ **Tableau n°45** RA : Affections respiratoires professionnelles de mécanisme allergique

7.2. AUTRES MALADIES LIEES A L'ACTIVITE PROFESSIONNELLE

- ▶ Mycoses
- ▶ Rhinite et sinusite a frigore
- ▶ Allergies : farines, levures, parasites

8. SURVEILLANCE MEDICALE

- ▶ Les salariés travaillant de **nuit**, les jeunes de **moins de 18 ans** sont soumis à une surveillance médicale renforcée.

8.1. VISITE MEDICALE

- ▶ Embauche puis tous les deux ans

- ▶ Visite préalable à l'affectation puis 6 mois après et 1 an après en cas de travail de nuit
- ▶ Recherche de symptômes ORL et respiratoires, examen ostéoarticulaire

8.2. EXAMENS COMPLEMENTAIRES

- ▶ En milieu spécialisé pour l'exploration des rhinites et des asthmes pour faire le diagnostic et contrôler l'évolution :
 - Diagnostic positif : recherche d'un terrain allergique, bilan ORL, bilan fonctionnel respiratoire
 - Diagnostic étiologique : prick-tests aux différents allergènes, détection d'IgE spécifiques (technique du RAST), test de provocation nasale, test de provocation bronchique

8.3. VACCINATIONS

- ▶ Rappel DTPolio tous les 10 ans conseillé

8.4. SUIVI POST PROFESSIONNEL

- ▶ Pas à priori

8.5. DOSSIER MEDICAL

- ▶ Pas de durée réglementaire de conservation du dossier médical mais la prescription en matière de responsabilité médicale est de dix ans à compter de la date de consolidation d'un dommage éventuel.

9. NUISANCES POUR L'ENVIRONNEMENT EXTERIEUR

- ▶ Explosion exceptionnelle des chambres à farine

10. ACTIONS PREVENTIVES

10.1. INDICATEURS D'AMBIANCE ET METROLOGIE

- ▶ Ambiance thermique : mesurages à l'aide d'un thermomètre, d'un thermohygromètre...
- ▶ Manutention : analyse de la manutention manuelle au poste de travail

10.2. PREVENTION COLLECTIVE

- ▶ Ventilation du local ou captage localisé des poussières à la source
- ▶ Automatisation des opérations mettant en jeu de grandes quantités de farine : livraison, arrivée dans le pétrin : transport pneumatique des farines depuis le silo
- ▶ Diviseuse antiprojections
- ▶ Utilisation d'un capot plein plutôt que d'une grille au-dessus des pétrins
- ▶ Stockage de la farine dans des conditions de température et d'humidité évitant la croissance des micro-organismes
- ▶ Nettoyage quotidien des sols et des plans de travail à l'humide
- ▶ Lutte contre les rongeurs
- ▶ Mise à disposition de boissons
- ▶ Sols antidérapants

10.3. PREVENTION INDIVIDUELLE

- ▶ Port d'une coiffe, d'une veste et d'un pantalon confortable en coton, d'un tablier de propreté
- ▶ Gants antithermiques
- ▶ Vêtements adaptés pour le froid
- ▶ Chaussures de sécurité antidérapantes, chaussettes en fibres naturelles
- ▶ Masques antipoussières éventuellement

10.4. FORMATION - INFORMATION - SENSIBILISATION

- ▶ Eviter d'orienter les sujets allergiques (eczéma atopique, rhinite saisonnière ou perannuelle, asthme) vers ce métier et conseiller les évolutions de carrière vers les postes de travail les moins exposés
- ▶ Formation PRAP (Prévention des Risques liés à l'Activité Physique)
- ▶ Gestes professionnels de prévention :
 - lors du chargement du pétrin, utiliser une manche à farine longue descendant au fond de la cuve, vider les sacs sans les secouer
 - lors du frasage, mettre en place un capot plein plutôt qu'une grille
 - lors de la division, fleurir avec une farine à faible dégagement de poussières ; fleurir au tamis
 - lors du laminage, utiliser un minimum de farine et fleurir au ras de la table
 - lors du fleurage du poste de travail, étaler la farine à la main sans la projeter ; éviter les courants d'air
 - lors du nettoyage, nettoyer le plan de travail avec une raclette, laver, les vêtements, le sol
- ▶ Hygiène individuelle et des locaux

11. REGLEMENTATION

11.1. TEXTES LEGISLATIFS ET REGLEMENTAIRES

- ▶ [Arrêté du 31 juillet 2003](#) modifiant l'arrêté du 31 juillet 2002 portant création du certificat d'aptitude professionnelle "boulangier"
- ▶ [Arrêté du 31 juillet 2002](#) portant création du certificat d'aptitude professionnelle "boulangier"
- ▶ [Arrêté du 15 juin 1993](#) modifiant et complétant l'arrêté du 27 octobre 1975 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires
- ▶ Pas de VME ou de VLE en France pour les poussières de farine. A l'étranger : VME de 10 mg/m³ au Royaume-Uni ; VME de 0,5 mg/m³ aux Etats-Unis

11.2. RECOMMANDATIONS

RECOMMANDATIONS DE LA [CNAMTS](#)

- ▶ R 242 Installations frigorifiques fonctionnant à l'ammoniac ou avec des composés chlorofluorés
- ▶ R 367 Moyens de manutention à poussée et/ou à traction manuelle
- ▶ R 439 Prévention des risques liés aux émissions de poussières de farine (asthme, rhinites, allergies respiratoires) en boulangerie artisanale

11.3. NORMES

NORMES ([AFNOR](#))

11.4. CONVENTIONS COLLECTIVES

- ▶ [Convention collective nationale des activités industrielles de boulangerie et pâtisserie en vigueur le 1er novembre 1993](#). Brochure 3102.
- ▶ [Convention collective nationale de la boulangerie-pâtisserie. En vigueur le 1er avril 1976](#). Brochure 3117.

12. BIBLIOGRAPHIE

- ▶ ROME Les fiches métiers. D1102 Boulangerie - viennoiserie - D1502 Management:gestion de rayon produits alimentaires - H2102 Conduite d'équipement de production alimentaire. (2009)
- ▶ Classification Internationale Type des professions (CITP-08) : 7512 Boulangers, pâtissiers et confiseurs. ([O.I.T.](#)) (2008)
- ▶ [Dermatoses professionnelles dans le secteur de l'alimentation](#). Référence INRS : TA 70. ([INRS](#)) (2004)
- ▶ [Boulangier](#). Fiche de poste n°4. Catherine Vollet, Béatrice Muller et Dominica Feron ([Médecine](#)

[du travail Durance Luberon](#) (2003)

- ▶ Classification INSEE des professions (PCS 2003) : 636c Boulangers, pâtissiers (sauf activité industrielle). ([INSEE](#)) (2003)
- ▶ L'asthme du boulanger. Un nouveau souffle pour la profession. Travail et sécurité, n°621, septembre 2002. ([INRS](#))
- ▶ Prévention des allergies professionnelles en boulangerie-pâtisserie. Documents pour le médecin du travail, n°90, 2e trimestre 2002. ([INRS](#))
- ▶ [Allergies respiratoires du boulanger](#). Fiche d'allergologie pneumologie professionnelle 90 TR 29. Documents pour le médecin du travail, n°90, 2e trimestre 2002. ([INRS](#))
- ▶ INBP, Les nouvelles de la boulangerie-pâtisserie, supplément technique n°80, décembre 2001
- ▶ [Les industries de boulangerie et pâtisserie et les terminaux de cuisson](#). ([CRAMIF](#)) (2000)
- ▶ 26e Symposium national de médecine agricole. Le pain dans tous ses états. Tours, 25 juin 1999. Notes de congrès 80 TD 98. Documents pour le médecin du travail, n°80, 4e trimestre 1999. ([INRS](#))
- ▶ NOSTRA Code poste 680 01 0 Boulanger
- ▶ [Les mycotoxines](#) (Laboratoire BioSol)

13. ADRESSES UTILES

- ▶ Le portail des professionnels de la boulangerie pâtisserie artisanale : www.boulangerie.net. Information sur les [diplômes](#) requis.

AUTEURS : Pierrette Trilhe (médecin du travail) (SMT d'Amboise, Bléré, Loches) (37), Fabrice Cassin (responsable boulangerie au Leclerc d'Amboise) (37)

DATE DE CREATION : Septembre 2002

DERNIERE MISE A JOUR : Mars 2006

Commentaires

[Réagir à cette fiche](#)