



LES ENTREPRENEURS
DE BOULANGERIE



Au cœur de l'action avec les métiers de la boulangerie- pâtisserie

Ton avenir dans la boulangerie-pâtisserie ?
Découvre le métier qui te ressemble.


**MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE,
DE L'ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*


**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Sommaire

Présentation générale

- La boulangerie-pâtisserie, un monde d'innovation et de gourmandise 03
- 7 familles de métiers 04

Production alimentaire

- Boulanger 05
- Conducteur de ligne 06
- Conducteur de machine 07
- Opérateur hygiène sanitation 08
- Opérateur de production alimentaire 9
- Pâtissier 10
- Préparateur vendeur BVP et snacking 11
- Responsable de production 12

Maintenance

- Technicien de maintenance 13
- Électromécanicien de maintenance 14
- Régleur 15
- Responsable de maintenance 16

Transport et logistique

- Opérateur logistique 17
- Responsable logistique 18
- Responsable supply-chain 19

Recherche & Développement

- Technicien R&D 20

Qualité, hygiène & sécurité

- Ingénieur contrôle qualité 21
- Responsable QHSSE 22

Commerce et vente

- Acheteur 23
- Chargé des relations clientèles (ADV) 24
- Responsable point de vente en BVP 25
- Technico-commercial 26
- Vendeur en boulangerie pâtisserie 27

Administration et support

- Administrateur système et réseaux 28
- Data analyst 29
- Ingénieur planning ordonnancement 30
- Responsable digital 31
- Responsable marketing 32
- Responsable RSE 33
- Technicien procédés en installations 34

- 35



FAQ



Le secteur de la boulangerie-pâtisserie

Un monde d'innovation et de gourmandise

La boulangerie-pâtisserie aujourd'hui : entre tradition et modernité

La boulangerie-pâtisserie, c'est un univers riche qui va des fournails artisanaux aux ateliers de production. Derrière cette diversité de structures, une même ambition : proposer des produits de qualité, gourmands et respectueux des attentes des consommateurs.

Des métiers pour tous les goûts... et tous les talents

Oublie les idées reçues ! Le monde de la boulangerie-pâtisserie propose des métiers variés et passionnants, qui font appel à des compétences multiples. Technique, créativité, organisation ou communication : chacun peut y trouver sa voie.

Tu aimes le contact ?

Valoriser les produits et accueillir les clients, c'est essentiel. Si tu es à l'écoute et souriant(e), les métiers de la vente sont faits pour toi.

Tu es passionné(e) de technique ?

En production, tu veilleras à la qualité, à la sécurité et à la performance des équipements.

Tu as le goût de l'innovation ?

Imagine de nouvelles recettes et développe des produits bons, sains et tendance.

Tu es rigoureux(se) ?

En qualité, tu t'assures que chaque produit respecte des standards exigeants.

Tu as le sens du collectif ?

Encadrer, former, organiser : tu feras grandir les équipes sur le terrain.



Avec Nourris ton Futur, plonge au cœur des métiers et des savoir-faire du secteur de la Boulangerie-Pâtisserie !

Le secteur recrute ! Que tu sois étudiant, jeune diplômé ou en reconversion, la boulangerie-pâtisserie t'offre de vraies perspectives, avec des défis stimulants et une belle évolution possible.





Production alimentaire

Au cœur d'un site de production ou d'un fournil, la production alimentaire est l'endroit où la magie opère et où les produits prennent vie. Tu seras en première ligne pour voir transformer des matières premières et apprécier le résultat concret de ton travail. Ces métiers permettent de vivre la production de l'intérieur, du façonnage manuel à la supervision de ligne dernier cri.

Maintenance

Sur les sites de production, la maintenance est le pilier garantissant le bon fonctionnement de l'ensemble des équipements. Chaque rôle est essentiel pour assurer une production optimale et éviter les arrêts imprévus. Ce sont des métiers techniques et passionnants, des métiers d'action où l'on est amené à résoudre des problèmes. Objectif : maintenir la production en parfait état de marche !



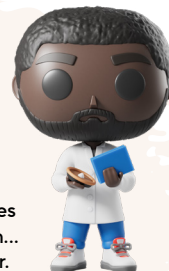
Transport et logistique

Des métiers essentiels pour acheminer pains, viennoiseries et pâtisseries jusqu'aux clients, dans les délais et en parfait état. Du magasinier au cariste, du préparateur de commandes au chauffeur-livreur, chaque poste contribue à une organisation fluide des flux de marchandises. Coordination, gestion des stocks, optimisation des tournées : ces métiers demandent rigueur, sens de l'organisation et réactivité pour garantir une distribution sans accroc.



Recherche & Développement

Dans l'univers de la boulangerie, les métiers de la R&D évoluent dans un véritable univers de découverte. Ils invitent à explorer de nouvelles saveurs, imaginer des textures inédites et initier de nouvelles tendances en créant les produits qui raviront les papilles des consommateurs. Au programme : des défis et de l'innovation... Et le sentiment de contribuer activement à l'évolution du secteur.



Qualité, hygiène & sécurité

Sur un site de production, rien n'est laissé au hasard. La qualité et l'hygiène sont les piliers de toute la chaîne, de la production à la distribution. Vérification des étiquettes, contrôles, audits, sensibilisation des équipes : chaque mission vise à garantir la sécurité des produits et la satisfaction des clients. Ce sont des métiers où rigueur, vigilance et engagement font toute la différence.



Commerce et vente

Des acheteurs qui dénichent les meilleurs ingrédients aux technico-commerciaux qui développent des partenariats stratégiques, en passant par les responsables de points de vente qui créent des expériences client inoubliables, les métiers du commerce et de la vente sont au carrefour entre terrain, stratégie et créativité, du comptoir à la négociation avec la grande distribution... Que tu sois passionné par la négociation, le contact humain, la stratégie commerciale ou la gestion de projet, tu trouveras forcément un métier qui te correspond.



Administration et support

La boulangerie-pâtisserie regorge d'entreprises modernes, innovantes qui s'appuient sur des expertises solides et dynamiques pour assurer leur performance, leur croissance, et leur développement durable. Marketing, RH, finances, informatique, communication, RSE... Les fonctions support regroupent tous les métiers qui œuvrent dans l'ombre... pour faire briller l'entreprise.



7 familles de métiers

Boulangier



“

**Je façonne
du bon pain...
quel que soit
le fourneau ! ”**

Que je travaille dans une boulangerie artisanale, un laboratoire pour un réseau de magasins ou dans un atelier de production à grande échelle, ma mission est la même : fabriquer du pain bon, beau et régulier. Chaque jour, je pétris, je façonne et je cuis des pains, baguettes, viennoiseries... en respectant les recettes et les attentes du client. En magasin, je suis souvent proche de la clientèle. En labo ou en atelier, je m'appuie sur des équipements plus mécanisés, mais mes gestes et mon savoir-faire restent essentiels. J'assure aussi la qualité des produits, l'hygiène du poste de travail, et je travaille main dans la main avec les autres boulangers, pâtisseries ou opérateurs. Ce que j'aime ? Être dans l'action, sentir la pâte entre mes mains, et savoir que mes produits font partie du quotidien de milliers de personnes.



Vos savoir-être

- Aisance relationnelle et écoute pour faciliter l'échange, comprendre les consignes et signaler les problèmes.
- Autonomie et sens des responsabilités pour gérer son poste de travail, prendre des initiatives en cas de besoin.
- Rigueur et méthode pour respecter les recettes, les procédures et les normes d'hygiène.
- Esprit d'équipe et sens du service pour favoriser la collaboration, l'entraide et le partage de connaissances.
- Réactivité et maîtrise émotionnelle pour faire face aux imprévus (panne, défaut de matière première...).

Vos savoir-faire

- Maîtrise des techniques de fabrication de produits de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie (BVP).
- Connaissance des équipements automatisés et mécanisés utilisés en production.
- Respect des consignes de production et des règles d'hygiène et de sécurité.
- Capacité à contrôler la qualité des produits à chaque étape de la fabrication.
- Notions de maintenance de premier niveau des équipements.

Pour bien démarrer...

- CAP Boulangerie
- Bac Pro Boulanger-Pâtissier
- Brevet Professionnel (BP) Boulanger.
- CQP* ouvrier qualifié de fabrication en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie.

Pour approfondir tes compétences :

- Mention Complémentaire (MC) en boulangerie spécialisée ou pâtisserie boulangère

**Certificat de Qualification Professionnelle*

Et demain ?



Avec l'expérience et selon votre environnement de travail, vous pourrez évoluer vers un poste de chef d'équipe, responsable de ligne de production, chef boulanger ou responsable de magasin, et même technicien Recherche et Développement. Vous pourrez aussi vous spécialiser (levains, viennoiserie, snacking...), former les autres ou devenir entrepreneur en créant ou reprenant une boulangerie. La passion du pain ouvre de nombreuses portes !



Conducteur de ligne



“

Aux commandes,
je suis à ma place.”

Mon rôle consiste à faire tourner la ligne de production de A à Z. Du pétrin géant au four tunnel, en passant par les machines à garnir les viennoiseries, c’est moi qui veille à ce que tout s’enchaîne sans problème. Je planifie, coordonne et supervise les opérateurs sur la ligne. Sur le terrain, il faut avoir l’œil et réagir rapidement : surveiller les paramètres, anticiper les aléas, maintenir le flux en cas d’alerte... Je m’assure de fabriquer un produit respectant les exigences définies par le client, en réalisant régulièrement des contrôles. Je suis garant du respect de la traçabilité de mes produits. C’est un métier qui demande de la rigueur, de la réactivité, une parfaite connaissance des recettes et des équipements, dans le respect des normes QHSSE*. Je peux aussi proposer des pistes d’amélioration pour rendre la production plus efficace. Heureusement, je ne suis jamais seul : je collabore avec les équipes de maintenance, de qualité et de production.

**Qualité, hygiène, sécurité, sûreté, environnement*



Vos savoir-être

- Sens des responsabilités pour garantir la qualité et la conformité des produits.
- Réactivité pour intervenir rapidement en cas de panne ou de dysfonctionnement.
- Esprit d’équipe pour assurer la coordination avec les autres opérateurs et les techniciens de maintenance.
- Organisation et anticipation pour gérer les différentes étapes de la production et respecter les délais.
- Capacité d’adaptation pour s’adapter aux changements de recettes et aux nouvelles machines.

Vos savoir-faire

- Pilotage d’une ligne de production automatisée.
- Réglage des paramètres de production (température, vitesse, dosage, etc.).
- Contrôle qualité des produits en cours de fabrication.
- Maintenance de premier niveau des équipements, maintenance corrective ou préventive de niveau 2.
- Respect des normes d’hygiène et de sécurité alimentaire.
- Utilisation des systèmes de supervision et outils digitaux pour suivre la production en temps réel et anticiper les anomalies.

Pour bien démarrer...

- Bac Pro Pilote de Ligne de Production (niveau 4)
- Brevet Professionnel Conducteur de Ligne de Production Alimentaire
- BTSA BIOQUALIM (niveau 5)
- BTS Pilotage des Procédés ou Maintenance des Équipements Industriels (niveau 5)
- CQP* Conducteur de Ligne
- Formations complémentaires en automatisme, contrôle qualité et sécurité industrielle.

**Certificat de Qualification Professionnelle*

Et demain ?

Vous pourrez évoluer vers un poste de chef d’équipe, de responsable de production ou vous spécialiser dans un domaine particulier. Vous pourrez aussi devenir formateur pour transmettre votre savoir-faire aux nouveaux arrivants.



Conducteur de machine



“

Faire vite et faire bien, c'est mon défi au quotidien.”

Je pilote des équipements automatisés pour transformer des matières premières en pains, viennoiseries ou pâtisseries. Je configure les paramètres sur écran, je surveille les indicateurs en temps réel, j'ajuste les réglages si besoin.

Entre mécanique, informatique et réactivité, mon rôle est clé pour garantir qualité, cadence et sécurité.

Ce que j'aime ? Participer au processus de fabrication des produits !

Vos savoir-être

- Rigueur et précision, essentiels pour respecter les recettes et les normes.
- Réactivité indispensable pour gérer les imprévus et les pannes.
- Sens de l'observation pour détecter les anomalies et les corriger rapidement.
- Esprit d'équipe car vous travaillerez rarement seul dans un atelier.
- Adaptabilité pour s'ajuster aux différentes machines et aux nouvelles technologies.

Vos savoir-faire

- Pilotage de machine(s) de fabrication et/ou de conditionnement.
- Réglage des équipements et suivi des paramètres de production.
- Contrôle qualité dans le respect des normes QHSSE**.
- Alimentation des machines en matières premières.
- Conduite des machines et participation au process de fabrication des produits.

***Qualité, Hygiène, Sécurité, Sûreté, Environnement*

Pour bien démarrer...

- CAP, Bac Pro Industries alimentaires, ou en Conduite de Machines Automatisées.
- BTS Pilotage des Procédés.
- BTS Maintenance des Équipements Industriels.
- BTSA Qualité, alimentation, innovation et maîtrise sanitaire.
- CQP* conducteur de machines.
- Formations complémentaires en automatisation, contrôle qualité et sécurité industrielle.

Une expérience préalable sur des lignes de production est un atout.

**Certificat de Qualification Professionnelle*

Et demain ?

En faisant preuve d'implication, vous pourrez devenir conducteur de ligne et même responsable de production. Vous pourrez aussi évoluer vers des postes de maintenance ou de qualité.



Opérateur hygiène sanitation



“

J'assure un environnement
professionnel sain et
irréprochable.”



Dans mon métier, l'hygiène n'est pas une option, c'est une mission ! Je veille à la propreté parfaite de l'atelier, des équipements aux sols pour garantir des conditions de production irréprochables. Quand les machines s'arrêtent, je prends le relais. Grâce à des techniques spécifiques et des produits adaptés, j'élimine tous les risques de contamination. C'est un travail exigeant qui demande méthodologie, concentration et rigueur. C'est une fierté de contribuer à la sécurité alimentaire de tous !

Vos savoir-être

- Rigueur et méthodologie pour respecter les protocoles de nettoyage et de désinfection.
- Sens de l'organisation pour gérer les différentes tâches à accomplir.
- Esprit d'équipe et sens de la communication.
- Sens des responsabilités pour garantir la sécurité des aliments et la santé des consommateurs.

Vos savoir-faire

- Connaissance des produits de nettoyage et de désinfection et de leurs modes d'utilisation.
- Maîtrise des techniques de nettoyage et de désinfection spécifiques à l'industrie agroalimentaire.
- Respect des protocoles et des normes HACCP**.
- Utilisation d'équipements de nettoyage et de désinfection (nettoyeurs haute pression, aspirateurs industriels, etc.).
- Notions de microbiologie alimentaire.

***Hazard Analysis Critical Control Point - méthode qui permet de prévenir et d'identifier les dangers liés aux pratiques d'hygiène alimentaire*

Pour bien démarrer...

- CAP Agent de Propreté et d'Hygiène.
- BEP Métiers de l'Hygiène, de la Propreté et de l'Environnement.
- Formation spécifique en hygiène et sécurité alimentaire (HACCP).
- CQP* Ouvrier qualifié en nettoyage industriel (secteur alimentaire).

**Certificat de Qualification Professionnelle*

Et demain ?

Vous pouvez envisager devenir chef d'équipe, responsable hygiène et sécurité ou vous spécialiser dans un domaine particulier (nettoyage des équipements, désinfection des locaux...). Vous pourrez également évoluer vers des postes de contrôle qualité ou de formation.



Opérateur de production alimentaire



“

Je suis au cœur de l'action pour produire.”

À l'atelier, je suis un maillon essentiel de la chaîne de fabrication. On me confie une ou plusieurs étapes : pesée des ingrédients, surveillance des machines, contrôle qualité, emballage... C'est un métier concret, qui demande de la rigueur, de la concentration, sans jamais oublier de respecter les consignes d'hygiène et de sécurité. Ce que j'aime ? Être dans l'action, contribuer au bon déroulement de la production et voir le résultat de mon travail prendre forme.



Vos savoir-être

- Rigueur pour respecter les recettes et les procédures.
- Vigilance pour ne rien laisser passer en matière de qualité et de sécurité.
- Réactivité pour intervenir rapidement en cas de problème.
- Esprit d'équipe pour travailler en harmonie avec les autres opérateurs.
- Sens pratique pour manipuler les machines et les outils avec efficacité.

Vos savoir-faire

- Réalisation des différentes étapes de la production alimentaire.
- Préparation des matières premières.
- Utilisation de machines et d'équipements industriels.
- Contrôle qualité et traçabilité des produits.
- Conditionnement et emballage.
- Application rigoureuse des normes QHSE**.

***Qualité, Hygiène, Sécurité, Sûreté, Environnement*

Pour bien démarrer...

Pour acquérir les compétences de base :

- CAP ou Bac Pro en Industries Agroalimentaires ou en Maintenance des Équipements Industriels.
- Titre OTIA*

Pour approfondir tes connaissances :

- Formations complémentaires en gestion de production, contrôle qualité, ou maintenance industrielle.

**Opérateur de Transformation en Industrie Alimentaire*

Et demain ?

Vous pourrez évoluer vers un poste de conducteur de machine, de ligne ou encore de chef d'équipe. Vous pourrez aussi devenir régleur ou technicien de maintenance, après avoir suivi des formations complémentaires.



Pâtissier



“

Je transforme des ingrédients en gourmandises... partout où ça sent bon !”

Que je travaille en boutique, en laboratoire pour un réseau de magasins, ou dans un atelier de production à grande échelle, ma mission reste la même : créer du plaisir sucré.

Je prépare des gâteaux, tartes, entremets en respectant des recettes précises et en garantissant une qualité constante. Selon le lieu où je travaille, je réalise des assemblages minutieux, j'utilise du matériel semi-automatisé ou je supervise des étapes clés sur des lignes de production plus techniques. Dans tous les cas, mon savoir-faire et ma rigueur sont essentiels. Et ce que j'aime par-dessus tout ? Allier précision et créativité. Car un bon pâtissier sait aussi surprendre !



Vos savoir-être

- Précision et minutie indispensables pour respecter les recettes et les normes de qualité.
- Sens de l'organisation pour gérer les différentes étapes de fabrication et optimiser les temps de production.
- Créativité et sens esthétique pour décorer les produits et participer à l'élaboration de nouvelles recettes.
- Esprit d'équipe pour collaborer avec les autres membres de la chaîne de production et assurer la fluidité du travail.
- Réactivité et maîtrise émotionnelle pour faire face aux imprévus et respecter les délais de production.

Vos savoir-faire

- Maîtrise des techniques de fabrication de pâtisseries : crèmes, pâtes, garnitures, décors.
- Connaissance des équipements automatisés et mécanisés.
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP**).
- Capacité à réaliser des contrôles qualité sur les matières premières et les produits finis.
- Notion de maintenance de premier niveau des équipements.

***Hazard Analysis Critical Control Point - méthode qui permet de prévenir et d'identifier les dangers liés aux pratiques d'hygiène alimentaire*

Pour bien démarrer...

Pour acquérir les compétences nécessaires :

- CAP Pâtissier, mention complémentaire en pâtisserie.
- Bac Pro Boulanger-Pâtissier.
- CQP* ouvrier qualifié de fabrication en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie.

Pour maîtriser des techniques ou s'ouvrir aux innovations :

- Formations complémentaires dans des centres de formation spécialisés.

**Certificat de Qualification Professionnelle*

Et demain ?

Selon votre parcours et votre environnement de travail, vous pourrez évoluer vers un poste de chef pâtissier, chef d'équipe ou responsable de production. Vous pourrez également évoluer vers des postes de contrôle qualité ou de Recherche et Développement.

La pâtisserie offre mille chemins à ceux qui veulent conjuguer technique, rigueur et passion.



Préparateur Vendeur BVP* et snacking

*Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie



“

**Je donne
le goût de
revenir.”**

Dans mon métier, il faut être polyvalent, organisé... et toujours souriant !

Je jongle entre la préparation des produits et l'accueil des clients. Dès mon arrivée le matin, je mets la main à la pâte pour préparer les sandwiches, les salades, et les plateaux de viennoiseries. Je mets en valeur les produits en vitrine pour donner envie. Ensuite, je passe à la vente : j'accueille, je conseille, je sers et j'encaisse...

C'est un poste dynamique et varié, où il faut être à la fois manuel, commerçant, et toujours prêt à satisfaire chaque demande ! Et franchement, faire plaisir, c'est une vraie satisfaction au quotidien !



Vos savoir-être

- Sens de l'accueil pour créer une ambiance chaleureuse et fidéliser les clients.
- Dynamisme pour assurer un service rapide et efficace.
- Sens de l'organisation pour gérer les différentes tâches et respecter les délais.
- Présentation soignée pour valoriser les produits et donner envie aux clients.
- Goût pour le travail manuel pour préparer les produits avec soin et créativité.

Vos savoir-faire

- Préparation de produits de boulangerie-pâtisserie et snacking.
- Mise en place et valorisation des produits en vitrine.
- Accueil et conseil à la clientèle.
- Vente et encaissement (Maîtrise des outils de gestion de caisse, de planning et de suivi des performances).
- Gestion des stocks et réapprovisionnement.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Pour bien démarrer...

- CAP Vente, Bac Pro Commerce ou formation spécifique en vente de produits alimentaires (ex : CAP Employé de Commerce Multi-Spécialités avec une spécialisation en boulangerie), mention complémentaire.
- CAP équipier polyvalent du commerce.
- CQP* employé qualifié préparation vente en BVP et snacking.

Pour renforcer vos compétences et évoluer dans le métier :

- Formation complémentaire en hygiène alimentaire, gestion de la relation client, ou techniques de vente.

*Certificat de Qualification Professionnelle

Et demain ?

Vous pourrez évoluer vers un poste de premier vendeur puis vers un poste de responsable de magasin. Vous pourrez aussi vous spécialiser dans un domaine particulier (pâtisserie, traiteur, vente) en suivant des formations complémentaires.



Responsable de production



“

Je supervise et optimise toute la chaîne de production.”

Je suis le lien essentiel entre les différents services et le chef d'équipe sur le terrain. Ce rôle central m'amène à organiser, piloter et optimiser chaque étape, de la réception des matières premières jusqu'à l'expédition des produits finis. Je manage les équipes, gère les budgets, et veille au respect strict des normes d'hygiène, de sécurité et de qualité. Je suis également le garant de la performance opérationnelle : respect des délais, maîtrise des coûts, qualité des produits. Je pilote des indicateurs de production et mets en place des actions correctives ou d'amélioration dès que nécessaire. En collaboration étroite avec la Direction, je cherche constamment à améliorer les performances et les process de fabrication. Ce métier exige une vision globale de l'activité, un leadership naturel pour motiver les équipes, ainsi qu'une solide expertise technique. À l'écoute de mes collaborateurs, je les accompagne pour qu'ils donnent le meilleur d'eux-mêmes. Je veille également à réduire notre impact environnemental et à inscrire notre production dans une démarche de responsabilité sociale, en lien avec les attentes sociétales. Si vous aimez organiser, améliorer, entraîner les autres et relever des défis concrets comme moi, alors ce métier est fait pour vous.



Vos savoir-être

- Leadership pour motiver et fédérer les équipes.
- Rigueur pour garantir la qualité et la sécurité des produits.
- Autonomie et sens de l'organisation pour gérer les plannings et les ressources.
- Esprit d'analyse pour identifier les problèmes et proposer des solutions.
- Capacité à communiquer pour faire passer les informations et les consignes.

Vos savoir-faire

- Mise en œuvre de la stratégie de production.
- Pilotage des indicateurs de performance opérationnelle.
- Gestion des équipes (recrutement, formation, encadrement).
- Gestion budgétaire et suivi des indicateurs de performance.
- Contrôle de la qualité et de la conformité des produits.
- Mise en œuvre des procédures QHSSE**.
- Amélioration continue des process de production.

****Qualité, Hygiène, Sécurité, Sûreté, Environnement**

Pour bien démarrer...

- BTS Industries Agroalimentaires niveau 5.
- Licence Pro Gestion de Production Industrielle (GPI) niveau 6.
- Master Ingénierie de la Production / Génie Industriel niveau 7.
- CQP* Responsable d'unité de production.
- CQP* Responsable d'équipe secteur agroalimentaire.

Pour renforcer tes compétences en gestion de production :

- Formations complémentaires en management, qualité, ou amélioration continue.

**Certificat de Qualification Professionnelle*

Et demain ?

Ce métier ouvre de nombreuses perspectives. Vous pourrez évoluer vers des postes de direction (production, atelier de production), ou vous spécialiser dans des domaines clés comme l'amélioration continue, la qualité ou encore la responsabilité sociétale des entreprises (RSE).



Technicien de maintenance



“

**Mon boulot ?
Anticiper les
pannes avant
qu'elles ne
gâchent la
fournée.”**

Fours, pétrins, chambres de pousse, tout doit rouler comme sur des roulettes. Du coup, pas de routine. Je jongle entre la maintenance préventive (pour éviter les problèmes) et le dépannage en urgence (quand ça casse). Le but, c'est que les équipes puissent faire leur job sans stress ! Le matin, je fais ma tournée des ateliers pour vérifier que tout est OK. J'écoute aussi les retours des équipes, ils sont souvent les premiers à repérer un truc qui ne va pas. Après, je peux passer à des tâches plus spécifiques : remplacer des pièces usées, régler des paramètres, graisser des mécanismes... J'ai aussi une partie administrative, pour gérer les stocks de pièces et faire des rapports d'intervention. Mais le plus cool, c'est quand je dois me former sur de nouvelles machines. On est toujours à la pointe de la technologie dans ce métier !



Vos savoir-être

- Aisance relationnelle et capacité d'écoute pour interagir avec les personnes sur la ligne de production.
- Autonomie et sens des responsabilités face aux urgences.
- Rigueur et méthode dans le suivi des interventions.
- Réactivité pour faire face aux imprévus et savoir gérer ses émotions.

Vos savoir-faire

- Maîtrise des techniques de maintenance industrielle et des équipements industriels.
- Connaissance des normes de sécurité et d'hygiène en milieu alimentaire.
- Capacité à diagnostiquer des pannes, à réaliser des réparations techniques et à améliorer la performance d'un équipement.
- Compétences en électromécanique et en mécanique, hydraulique, électricité, pneumatique.
- Utilisation d'outils de mesure et de diagnostic.

Pour bien démarrer...

Impératif :

- BAC PRO / BTS en Maintenance industrielle, Électrotechnique, Mécanique et automatisme industriels.

Mais aussi :

- CQP* technicien de maintenance.
- Licence Pro Maintenance des systèmes industriels ou Licence Pro Automatisme.
- Formation complémentaire en électromécanique ou technique de maintenance.

*Certificat de Qualification Professionnelle



Et demain ?

Il est possible d'envisager évoluer vers des postes de **Chef d'équipe maintenance, Responsable maintenance ou coordinateur de maintenance.**

Électromécanicien de maintenance



“ Je suis le chirurgien des machines. ”

Dans l'atelier, je suis celui qui veille à la santé des équipements.

Mon quotidien ? Prévenir les pannes avant qu'elles n'arrivent, et intervenir rapidement si l'une survient. Je m'occupe de la maintenance des pétrins, des fours, des lignes de conditionnement ou encore des robots automatisés. Je contrôle, je graisse, je règle, je remplace. Quand une machine s'arrête, c'est souvent moi qu'on appelle pour la remettre en marche. Ce métier demande de la rigueur, de l'analyse, une vraie maîtrise technique, mais aussi de la curiosité. Ce que j'aime par-dessus tout ? Voir la ligne repartir grâce à mon intervention.



Vos savoir-être

- Rigueur indispensable pour respecter les procédures.
- Autonomie pour intervenir rapidement et efficacement en cas de panne.
- Sens de l'observation pour détecter les anomalies avant qu'elles ne causent des pannes.
- Curiosité pour se tenir informé des nouvelles technologies.
- Esprit d'équipe et sens de la communication.
- Sang-froid pour intervenir et réparer dans les meilleurs délais.

Pour bien démarrer...

- Bac Pro Maintenance des Équipements Industriels (MEI), Électrotechnique, ou un diplôme similaire en électromécanique.

Pour des responsabilités accrues :

- BTS Maintenance des Systèmes, ou DUT Génie Industriel.
- CQP* Technicien de maintenance spécialisé.

Formations complémentaires en automatisation, robotique et gestion de la maintenance assistée par ordinateur (GMAO**).

*Certificat de Qualification Professionnelle

**Gestion de la Maintenance Assistée par Ordinateur

Vos savoir-faire

- Maintenance préventive et curative sur les machines.
- Réglage et calibrage des systèmes automatisés et contrôle des paramètres de fonctionnement.
- Lecture et interprétation de documents techniques.
- Utilisation d'outils de mesure et de GMAO**.

Et demain ?

Vous pourrez évoluer vers un poste de chef d'équipe maintenance ou responsable maintenance. Vous pourrez aussi vous orienter vers des fonctions de formation ou d'expertise technique.



Régleur



“ Avec moi, les machines deviennent des chefs d'œuvre de précision. ”

Je suis le garant du bon fonctionnement des équipements de production. Derrière les lignes automatisées, les robots pâtisseries ou les fours dernière génération, il y a moi. Je règle, j'ajuste, j'optimise les paramètres pour que chaque machine tourne comme une horloge. Un changement de recette ? Une nouvelle série à lancer ? C'est à moi d'adapter les réglages pour garantir la qualité, la sécurité et le respect des cadences. C'est un métier exigeant, qui demande de la précision, de la méthode et une vraie curiosité technique. J'apprends tous les jours, au contact de technologies de plus en plus avancées. Et j'aime voir le résultat concret de mon travail : des produits réussis, une production fluide, une équipe rassurée.

Vos savoir-être

- Rigueur et précision pour effectuer des réglages précis et garantir la qualité de la production.
- Esprit d'analyse pour diagnostiquer les problèmes techniques et trouver des solutions adaptées.
- Réactivité pour intervenir rapidement en cas de panne et minimiser les interruptions de production.
- Autonomie pour travailler de manière efficace et prendre des initiatives en cas de besoin.
- Capacité d'adaptation pour s'adapter aux évolutions technologiques et aux nouvelles machines.

Vos savoir-faire

- Lecture de plans et schémas techniques.
- Maîtrise des outils de diagnostic et de réglage.
- Connaissance des automatismes et des systèmes de contrôle.
- Notion de mécanique, d'électricité et d'hydraulique.
- Respect des normes de sécurité et d'hygiène.

Pour bien démarrer...

- Une certification de niveau 4 (Bac) dans les domaines de la maintenance et de la productique mécanique est exigée.
- Bac Pro Pilote de Ligne de Production ou Bac Pro Maintenance des Équipements Industriels sont particulièrement adaptés.
- CQP* Opérateur-régleur sur machine-outil à commande numérique.
- CQP* Régleur de machines de production.

Pour monter en compétences et en autonomie :

- CQP* Technicien de Maintenance Industrielle.

*Certificat de Qualification Professionnelle



Et demain ?

Avec de l'expérience, vous pourrez devenir chef d'équipe ou responsable maintenance. Vous pourrez également évoluer vers des postes de formation ou de maintenance.



Responsable de maintenance



“

Je suis le garant de la performance durable des équipements.”

Ma mission est claire : je dois élaborer et mettre en œuvre la politique de maintenance de l'atelier. Pour cela, j'organise et je manage les équipes de maintenance, je gère les budgets, et je veille à l'optimisation des équipements. Mon objectif, c'est aussi d'améliorer, d'innover, d'optimiser. J'analyse les dysfonctionnements, je propose des évolutions techniques, et je déploie des solutions qui réduisent les arrêts, prolongent la durée de vie des machines et améliorent la sécurité. C'est un poste exigeant, à la croisée du terrain, du management et de la stratégie industrielle. Et c'est ce qui me passionne.

Vos savoir-être

- Leadership pour motiver et encadrer les équipes de maintenance.
- Rigueur pour garantir la fiabilité et la sécurité des équipements.
- Autonomie et organisation pour planifier et coordonner les interventions.
- Esprit d'analyse pour anticiper les problèmes et proposer des solutions.
- Réactivité pour intervenir rapidement en cas de panne critique.

Vos savoir-faire

- Mise en œuvre de la politique de maintenance.
- Management des équipes de maintenance.
- Gestion budgétaire et suivi des indicateurs de performance.
- Planification et organisation des interventions de maintenance.
- Diagnostic des pannes et dysfonctionnements complexes.
- Amélioration continue des équipements et des process.
- Connaissance des normes QHSE* et des outils GMAO**.

*Qualité, Hygiène, Sécurité, Sûreté, Environnement

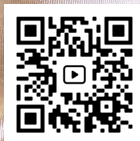
**Gestion de la Maintenance Assistée par Ordinateur

Pour bien démarrer...

- Bac +2 à Bac +5 en Maintenance Industrielle, Génie Mécanique, ou Gestion de Production.
- Licence Pro Maintenance et Technologie.
- Diplôme d'ingénieur en Maintenance Industrielle, Électromécanique ou Équipements industriels.
- Expérience confirmée en maintenance, avec montée en responsabilité.

Et demain ?

Vous pourrez évoluer vers un poste de directeur technique ou de directeur industriel. Vous pourrez aussi vous spécialiser dans un domaine particulier (maintenance prédictive, optimisation énergétique ou digitalisation des équipements) en suivant des formations complémentaires.



Opérateur logistique



“

**J'ai de l'énergie en stock
pour gérer les commandes. ”**

J' aime bouger, organiser, faire avancer les choses.
Et ça tombe bien : en logistique, l'action ne manque jamais !
À l'atelier, je réceptionne les marchandises, je stocke, je prépare les commandes et j'expédie aussi les produits finis.
Bien sûr je ne suis pas seul, c'est un travail d'équipe. On doit tous être vigilants et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.
C'est un métier concret, rythmé, où rigueur et efficacité font la différence. Et quand tout roule, c'est très gratifiant.
En plus, les perspectives d'évolution sont nombreuses !



Vos savoir-être

- Rigueur pour respecter les procédures et éviter les erreurs de stock ou d'expédition.
- Sens de l'organisation pour optimiser les flux et les espaces.
- Esprit d'équipe pour assurer la fluidité de la chaîne logistique.
- Sens des responsabilités pour garantir la traçabilité et la sécurité.

Pour bien démarrer...

- CAP ou Bac Pro Logistique.
- CQP* agent logistique.
- BTS/DUT en Transport et Logistique.
- Formations spécifiques en agroalimentaire pour travailler dans ce secteur.
- Certification en gestion des stocks ou en utilisation de logiciels logistiques.
- CACES (Certificat d'Aptitude à la Conduite d'Engins de Sécurité) pour la conduite d'engins de manutention.
- CQP* technicien logistique

**Certificat de Qualification Professionnelle*

Vos savoir-faire

- Réception et contrôle des marchandises.
- Préparation des commandes.
- Chargement et déchargement des camions.
- Gestion informatisée des stocks.
- Utilisation des engins de manutention (transpalette, chariot élévateur...).
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.



Et demain ?

Vous pourrez évoluer vers des postes de chef d'équipe, gestionnaire de stocks, agent de quai ou préparateur de commandes spécialisé. Avec de l'expérience et des formations adaptées, vous pouvez aussi devenir responsable logistique ou travailler dans la planification des flux.

Responsable logistique



“

**Mon métier, c'est chef
d'orchestre.”**

Comme un chef d'orchestre, j'organise, je coordonne, et je supervise l'ensemble des opérations logistiques de l'entreprise. Cela commence par la réception des matières premières jusqu'à l'expédition des produits finis. À chaque étape, je dois garantir la performance de la chaîne logistique, ce qui implique le respect des délais. Derrière chaque palette expédiée, il y a un engagement à tenir : la satisfaction client.

Ce métier me demande de la méthode, de la réactivité et une vraie capacité à fédérer. Il faut être à la fois stratège, opérationnel, et toujours prêt à ajuster l'organisation pour rester fluide et performant. Ce que j'aime ? Mettre mon sens de l'organisation au service d'une logistique bien huilée.

Vos savoir-être

- Organisation indispensable pour gérer les flux complexes de marchandises.
- Leadership pour motiver, encadrer et structurer les équipes logistiques.
- Capacité d'adaptation pour faire face aux imprévus et aux fluctuations de la demande.
- Autonomie et esprit d'analyse pour repérer les points de blocage et optimiser les process.
- Communication pour collaborer avec les achats, la production, la qualité ou les fournisseurs.

Vos savoir-faire

- Organisation et coordination des opérations logistiques.
- Gestion des flux de marchandises.
- Planification des approvisionnements et des expéditions.
- Gestion des stocks et des entrepôts.
- Optimisation des coûts de transports et des délais.
- Management des équipes logistiques.
- Suivi des indicateurs de performance.
- Maîtrise des outils informatiques de gestion logistique (ERP*, WMS**).

** Enterprise Resource Planning, logiciel qui centralise l'ensemble des outils nécessaires à la gestion*

*** Warehouse Management System, logiciel qui rationalise tous les aspects de la gestion des entrepôts*

Pour bien démarrer...

- Bac +2 à Bac +5 en Logistique, Transport, ou Supply Chain Management (BTS Gestion des Transports et Logistique Associée, Master en Logistique et Achat...).

- CQP* Responsable d'équipe du secteur alimentaire.

Pour renforcer tes compétences techniques et managériales :

- Formations complémentaires en gestion de projet, analyse de données ou sécurité alimentaire et Lean Supply Chain.

**Certificat de Qualification Professionnelle*

Et demain ?

Vous pourrez évoluer vers un poste de directeur logistique, de responsable supply chain ou de consultant en logistique.

Vous pourrez aussi vous spécialiser dans un domaine particulier (gestion des entrepôts, ou transport de marchandise) en suivant des formations complémentaires.



Responsable supply chain



“

J'ai l'œil
du début
à la fin de la
production.”

Si je devais résumer mon rôle, je dirais que je dois être présent de A à Z sur toute la chaîne de production pour garantir que tout se passe bien. La gestion des flux, les plans de production, les prévisions de vente, et les approvisionnements, rien ne m'échappe. Pour y parvenir, je travaille en relation étroite avec les principaux services : la production, le commercial et les achats. En collaborant ensemble, on arrive à optimiser la chaîne logistique et à réduire les coûts. Pour résumer, je dirais qu'il faut avoir trois qualités : une vision globale, un esprit d'analyse, et un sens de la négociation. Chaque jour est différent, et c'est exactement ce qui me plaît !



Vos savoir-être

- Vision stratégique pour anticiper les évolutions du marché et les besoins des clients.
- Autonomie et esprit d'analyse pour identifier les problèmes et proposer des solutions.
- Sens de la négociation pour optimiser les conditions logistiques et achats.
- Capacité à communiquer pour faire passer les informations et les consignes aux équipes.
- Maîtrise émotionnelle pour gérer les imprévus et les pics d'activité.

Vos savoir-faire

- Conception et pilotage de la politique logistique et supply chain.
- Gestion des flux et des plans de production.
- Prévision des ventes et planification des approvisionnements.
- Optimisation des coûts, des délais et des niveaux de stock.
- Maîtrise des outils de gestion de la supply chain (ERP*, WMS**, TMS***).
- Négociation avec les fournisseurs et les transporteurs.

Pour bien démarrer...


- Bac +3/5 en Logistique, Supply Chain Management ou équivalent.
- Master en Supply Chain.
- Diplôme d'école de commerce spécialisation Logistique.

** Enterprise Resource Planning, logiciel qui centralise l'ensemble des outils nécessaires à la gestion*

*** Warehouse Management System, logiciel qui rationalise tous les aspects de la gestion des entrepôts*

**** Transportation Management System*

Et demain ?

Vous pourrez évoluer vers un poste de directeur supply chain, directeur logistique, directeur de site ou devenir consultant en performance industrielle. Vous pourrez aussi vous spécialiser dans un domaine précis (transport, prévision, entreposage, data supply chain...) ou piloter des projets d'amélioration continue à l'échelle de l'entreprise.

Technicien R&D



**J'invente ce que vous
mangerez demain. "**

J'ai toujours aimé faire des expériences et la cuisine, c'est mon truc. J'ai réussi à allier mes deux passions dans mon métier. En tant que technicien R&D, je participe à la conception de nouveaux produits et à l'amélioration des recettes existantes. Je pars d'un cahier des charges, et je transforme tout cela en idées gourmandes... prêts à séduire les consommateurs. Je réalise des essais, j'analyse les résultats, j'évalue la faisabilité technique et industrielle.

Je collabore avec les équipes marketing, production et qualité pour répondre aux tendances, aux contraintes de fabrication et aux exigences du marché. C'est un métier où il faut être curieux, rigoureux, créatif et réactif. Ce que j'aime ? Chaque projet est un nouveau défi... et une occasion de faire preuve d'inventivité.

Vos savoir-être

- Créativité pour imaginer de nouveaux produits et de nouvelles saveurs.
- Rigueur pour garantir la qualité et la conformité des produits.
- Esprit d'analyse pour interpréter les résultats des tests et proposer des améliorations.
- Sens de l'observation pour identifier les tendances du marché et les besoins des consommateurs.
- Esprit d'équipe pour collaborer efficacement avec les autres services de l'entreprise.

Vos savoir-faire

- Développement de nouvelles recettes et amélioration des recettes existantes.
- Réalisation d'essais, de tests, et d'analyses en laboratoire et en production.
- Suivi des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Rédaction de rapports et de documentations techniques.
- Veille technologique et concurrentielle.
- Connaissance des ingrédients et des procédés de fabrication en boulangerie et pâtisserie.

Pour bien démarrer...

- Bac +2/3 en Sciences et Technologies des Aliments, Chimie, Biologie ou équivalent.
- BTS/DUT en Agroalimentaire.
- Licence Pro Industries Agroalimentaires.
- Titre de Technicien en développement de produits de boulangerie-pâtisserie
- Ouvert aux parcours boulangers/pâtisseries.



Et demain ?

Vous pourrez évoluer vers un poste de chef de projet R&D, de responsable de laboratoire, ou de formulateur. Vous pourrez aussi vous spécialiser dans un domaine particulier (nutrition, emballage, qualité) en suivant des formations complémentaires.



Ingénieur contrôle qualité



“

**Grâce à moi,
on peut
déguster les
yeux fermés.”**

Un produit doit à la fois être de qualité et parfaitement conforme aux normes de sécurité alimentaire pour ne pas faire courir de risques aux consommateurs.

C'est là que j'interviens. Des matières premières aux produits finis, en passant par toutes les étapes de la production, c'est moi qui suis responsable du contrôle qualité des produits. Comment je procède ?

En réalisant des audits ou en effectuant des analyses régulièrement. Je mets aussi en place des actions correctives pour garantir la conformité des produits. Ma mission est essentielle : protéger les consommateurs, satisfaire les clients, et maintenir la réputation de l'entreprise. C'est un métier où chaque jour, je suis en première ligne pour assurer la qualité.



Vos savoir-être

- Rigueur indispensable pour respecter les procédures et garantir la conformité des produits.
- Autonomie et esprit d'analyse pour interpréter les résultats des analyses et identifier les problèmes.
- Sens des responsabilités pour prendre les décisions nécessaires en cas de non-conformité.
- Capacité à communiquer pour faire passer les informations et les consignes aux équipes.
- Sens de l'observation pour détecter les anomalies et les dysfonctionnements.

Vos savoir-faire

- Contrôle qualité des matières premières, des produits en cours de fabrication, et des produits finis.
- Réalisation d'analyses (physico-chimiques, microbiologiques, sensorielles).
- Suivi des plans de contrôle, des indicateurs et des procédures qualité.
- Gestion des non-conformités et des actions correctives.
- Réalisation d'audits internes et accompagnement des audits externes.
- Maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP*, IFS, BRC).
- Rédaction de rapports et de documentation qualité.

Pour bien démarrer...

- Bac +2/3 (BTS/DUT/Licence Pro) en Qualité, Agroalimentaire, Biologie, Chimie (Technicien).
- Bac +5 (Master, Ingénieur) en Qualité, Agroalimentaire (Ingénieur).
- Connaissance des normes HACCP*, ISO 22000, etc.

** Hazard Analysis Critical Control Point - méthode qui permet de prévenir et d'identifier les dangers liés aux pratiques d'hygiène alimentaire*

Et demain ?

Vous pourrez évoluer vers un poste de responsable qualité, de responsable sécurité alimentaire, ou devenir consultant, auditeur ou expert en analyse (sensorielle, microbiologique, etc.). Avec l'expérience, vous pourrez aussi piloter des projets transversaux ou intégrer la direction qualité d'un groupe agroalimentaire.



Responsable QHSSE



”

**Je veille à la qualité,
à la sécurité... et à bien
plus encore. ”**

De la réception des matières premières à l'expédition des produits finis, je m'assure que tout est fait dans les règles de l'art : qualité, hygiène, sécurité, sûreté et respect de l'environnement. Je vérifie que les machines sont propres, que les équipes appliquent les bonnes pratiques, que les produits sont conformes et sûrs pour les consommateurs et que l'on évite tout gaspillage. Mais je ne suis pas là que pour contrôler. Mon rôle, c'est aussi d'accompagner, de former, de prévenir. Je suis force de proposition pour améliorer les conditions de travail, réduire les risques, renforcer la performance et faire évoluer les pratiques. Autrement dit, je suis un pilier de la fiabilité, de la sécurité et de la responsabilité dans l'entreprise.

Vos savoir-être

- Rigueur et organisation pour assurer le respect des procédures et des normes.
- Sens de l'analyse et esprit critique pour identifier les risques et les non-conformités.
- Pédagogie et communication pour former et sensibiliser le personnel.
- Leadership et capacité à motiver les équipes pour atteindre les objectifs QHSSE*.
- Autonomie et esprit d'initiative et force de proposition pour améliorer les pratiques QHSSE*.
- Capacité à travailler en équipe et à collaborer avec les différents services de l'entreprise.
- Réactivité et gestion du stress pour gérer les situations d'urgence et les crises.
- Sens des responsabilités et éthique professionnelle.

Vos savoir-faire

- Mise en œuvre du système de management QHSSE* (Qualité, Hygiène, Sécurité, Sûreté, Environnement).
- Réalisation d'audits internes et préparation aux audits internes ou externes.
- Évaluation des risques (HACCP**, sécurité, environnement) et plans de prévention.
- Gestion des non-conformités et mise en œuvre de plans d'actions correctives.
- Formation et sensibilisation du personnel aux enjeux QHSSE*.
- Veille réglementaire et normative (ISO, IFS, BRC).
- Suivi des indicateurs de performances QHSSE*.

Pour bien démarrer...

- Bac +5 (Master, Ingénieur) en QHSSE*, Agroalimentaire, Environnement.
- Connaissance approfondie des normes réglementaires.
- Maîtrise des outils d'audit et d'analyse de risques.

**Qualité, Hygiène, Sécurité, Sûreté, Environnement*

***Hazard Analysis Critical Control Point - méthode qui permet de prévenir et d'identifier les dangers liés aux pratiques d'hygiène alimentaire*

Et demain ?

Vous pourrez évoluer vers un poste de Directeur QHSSE, Directeur Qualité ou Responsable Développement Durable. Une spécialisation est aussi possible dans des domaines comme la sécurité des aliments, la gestion des risques, l'environnement ou l'éco-conception. Si vous avez le goût du partage et de l'analyse, vous pourrez devenir consultant QHSSE/RSE, auditeur certifié, ou accompagner des entreprises dans leur transition environnementale.



Acheteur



“

J'ai l'art
de la négo
sans jamais
lésiner
sur la qualité.”

Dans mon métier, je suis à la fois stratège, négociateur et expert produit. Je cherche, je compare, j'évalue, je négocie... pour garantir à l'entreprise un approvisionnement fiable, compétitif et conforme aux exigences de qualité. Je connais parfaitement les matières premières utilisées en boulangerie : farines, sucres, œufs, beurres... Je surveille les tendances du marché, j'anticipe les hausses de prix, je sécurise les volumes, et je construis des partenariats durables avec mes fournisseurs. Un bon acheteur, c'est aussi un bon analyste et un fin communicant. Et ce que j'aime dans ce métier ? Trouver les meilleures solutions dans un environnement en mouvement permanent.



Vos savoir-être

- Art de la négociation pour établir des accords.
- Autonomie et esprit d'analyse pour évaluer les offres et prendre des décisions éclairées.
- Écoute pour identifier les besoins internes et ceux des partenaires.
- Sens de l'organisation pour gérer les stocks, les livraisons.
- Réactivité face aux évolutions du marché.
- Sens de l'éthique.

Vos savoir-faire

- Négociation des meilleures conditions d'achat.
- Anticipation des stocks.
- Veille à la qualité des matières premières (Respect des normes, RSE...).
- Suivi des tendances du marché pour adapter les stratégies d'achat.
- Construction de relations durables avec les fournisseurs.

Pour bien démarrer...

- Master Commerce, Agroalimentaire, Achats.
- Licence Commerce, Agroalimentaire, Achats.
- Première expérience dans le domaine des achats ou de la négociation.
- CQP* commercial sédentaire.

*Certificat de Qualification Professionnelle

Et demain ?



Vous pourrez évoluer vers un poste de Responsable ou Directeur des Achats ou vous orienter vers des fonctions connexes comme Responsable Supply Chain. Il est également possible de vous spécialiser dans un domaine précis – achats internationaux, achats responsables... – chacun offrant son lot de défis stimulants et d'opportunités d'évolution.

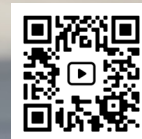
Chargé des relations clientèles (ADV)



“

Je suis le lien de confiance entre l'entreprise et les clients.”

Mon rôle, c'est d'assurer un suivi fluide, réactif et humain entre l'entreprise et ses clients, de la prise de commande jusqu'à la livraison. Qu'il s'agisse de distributeurs, de restaurateurs ou de grandes surfaces, je suis leur point de contact privilégié. Au quotidien, je gère les commandes, je réponds aux demandes, je traite les litiges et j'apporte des solutions rapides. Mais je suis bien plus qu'un gestionnaire : je représente la voix du client au sein de l'entreprise. J'ai à cœur de garantir leur satisfaction et leur fidélité. Et ce que je préfère ? Quand j'entends un sourire dans la voix de mon interlocuteur.



Vos savoir-être

- Empathie, diplomatie et patience pour préserver le relationnel et l'écoute.
- Organisation et rigueur pour gérer les priorités et respecter les délais.
- Réactivité, esprit critique pour analyser et résoudre les problèmes.
- Esprit d'équipe pour collaborer avec les différents services de l'entreprise.
- Adaptabilité face aux urgences, imprévus ou demandes particulières.
- Sens du service pour orienter les clients et mieux les satisfaire.

Vos savoir-faire

- Gestion des commandes : enregistrement, suivi logistique et facturation.
- Traitement des réclamations et des demandes spécifiques.
- Maîtrise des outils CRM, ERP, logiciels ADV.
- Connaissance fine des produits et des circuits de distribution.
- Analyse des retours clients et proposition d'actions correctives.

Pour bien démarrer...

- Bac +2 à +3.
- BTS Commerce, Négociation Client ou Gestion.
- DUT Gestion Administrative et Commerciale (GACO).
- Formation en Administration des Ventes (ADV) ou Relation Client.
- CQP* Attaché Commercial.

**Certificat de Qualification Professionnelle*



Et demain ?

Vous pourrez évoluer vers un poste de Responsable ADV, Responsable Service Client ou vous spécialiser sur des comptes clés, export ou grandes enseignes. Vous pouvez aussi envisager une orientation vers la relation commerciale ou le marketing opérationnel.

Responsable point de vente en BVP*

*Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie



“

Je fais vivre le point de vente !”

Un magasin, un corner ou un foodtruck, ce n'est pas qu'un lieu de passage : c'est un espace d'accueil, de gourmandise et de fidélité. Mon métier ? En faire un lieu vivant, chaleureux et performant. Je veille à tout : l'organisation du magasin, la mise en avant des produits, la gestion des stocks, le service client, les indicateurs de vente. Je suis aussi un manager de proximité. J'anime mon équipe au quotidien, je motive, je forme, j'organise. Ensemble, on met en place des animations, on teste de nouvelles offres, on repense l'agencement pour attirer les clients. Il faut être réactif, organisé, commerçant... et toujours à l'écoute. Mon objectif ? Que chaque client ait envie de revenir, et que l'équipe soit fière de ce qu'elle propose.



Vos savoir-être

- Leadership bienveillant pour fédérer une équipe autour d'objectifs communs.
- Sens du relationnel et capacité à gérer les conflits.
- Goût pour l'organisation et la rigueur pour gérer les priorités et planifier.
- Esprit d'initiative et capacité à prendre des décisions rapidement.
- Esprit de service pour satisfaire les clients et anticiper leurs besoins.
- Maîtrise émotionnelle pour faire face aux imprévus.
- Autonomie.

Vos savoir-faire

- Management d'équipe : planification, animation, encadrement, montée en compétences.
- Gestion opérationnelle du point de vente : organisation des flux, affichage, hygiène, sécurité alimentaire.
- Analyse commerciale : suivi des indicateurs de performance.
- Gestion des stocks : commandes, réceptions, inventaires, rotations.
- Pilotage d'animations commerciales et mise en valeur de l'offre (merchandising, communication locale).
- Relation client : accueil, fidélisation, traitement des réclamations.
- Maîtrise des outils de gestion de caisse, de planning et de suivi des performances.
- Hygiène et sécurité : respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Pour bien démarrer...

- BTS Management Commercial Opérationnel (MCO).
- BTSA Commerce.
- DUT Commerce.
- CQP* Responsable de point de vente en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie (BVP).

*Certificat de Qualification Professionnelle



Et demain ?

Vous pourrez évoluer vers un poste de responsable multi-sites, responsable de réseau ou responsable de développement. Vous pourrez également choisir de reprendre une franchise au sein d'un réseau de magasins.

Technico-commercial



“

**J’ai réponse à tout
(ou toujours une solution
à proposer). ”**

Une chose est sûre : mes journées ne se ressemblent jamais !
Le matin, je suis sur le terrain pour conseiller un client sur une nouvelle gamme de pains. L’après-midi, j’anime une démonstration technique auprès d’une équipe de production. Entre deux rendez-vous, j’analyse les tendances du marché et j’échange avec la R&D pour préparer le lancement d’un nouveau produit. Ce métier est un savant mélange de technique, de relationnel et de stratégie commerciale. Je suis à la fois un expert des produits et un partenaire de confiance pour mes clients. J’aime créer du lien, apporter des solutions concrètes et voir les résultats sur le terrain. Mon objectif ? Fidéliser, accompagner... et faire grandir l’activité !

Vos savoir-être

- Excellente aisance relationnelle pour créer la confiance et maintenir des échanges de qualité.
- Curiosité technique pour comprendre les produits en profondeur et répondre aux questions les plus pointues.
- Autonomie et organisation pour gérer votre secteur et vos priorités en toute efficacité.
- Persévérance et goût du défi pour atteindre vos objectifs.
- Esprit d’équipe pour travailler en lien étroit avec la production, le marketing ou la logistique.
- Capacité à interagir avec des profils variés, qu’ils soient sur le terrain ou en centrale d’achat.

Pour bien démarrer...

- Bac+2 à Bac+5 en agroalimentaire, agronomie ou domaine connexe, complétée par une spécialisation commerciale.
- Diplômes spécifiques (Bachelor RCA Responsable Commercial en Agrobusiness ou AGRICADRE).
- BUT Techniques de Commercialisation avec une spécialisation dans le secteur agroalimentaire.
- CQP* Promoteur des ventes / Merchandiseur.

**Certificat de Qualification Professionnelle*

Vos savoir-faire

- Maîtrise des techniques de vente et de négociation commerciale.
- Connaissance approfondie des produits de boulangerie-pâtisserie et de leurs applications techniques.
- Capacité à réaliser des démonstrations techniques et des formations auprès des clients.
- Maîtrise des outils CRM et des logiciels de gestion commerciale.
- Analyse des besoins des clients et proposition de solutions adaptées.
- Gestion d’un portefeuille clients et prospection de nouveaux marchés.
- Suivi des ventes et reporting auprès de la direction commerciale.

Et demain ?

Vous pourrez évoluer vers un poste de responsable de secteur, responsable de clientèle, chef des ventes ou responsable marketing. Vous pourrez également vous spécialiser dans un domaine particulier (export, grands comptes...) en suivant des formations complémentaires.



Vendeur en boulangerie pâtisserie



“

Je donne envie...
avec le sourire et
les bons mots. ”

Travailler dans un point de vente en boulangerie-pâtisserie, c'est créer chaque jour une expérience chaleureuse pour les clients. Ici, je suis l'ambassadeur des produits. Je connais nos pains, viennoiseries, pâtisseries sur le bout des doigts : leurs ingrédients, leurs spécificités, les allergènes éventuels... car bien vendre, c'est savoir parler de ce qu'on propose. J'ai aussi un œil de styliste : je mets en scène la vitrine comme une table de fête, je change les mises en avant, je veille à ce que tout soit appétissant au premier regard. Et bien sûr, j'accueille chaque client avec le sourire, je conseille selon ses goûts, je fais découvrir les nouveautés... et je crée cette petite complicité du quotidien qui fait revenir les habitués. Ce que j'aime dans ce métier ? C'est vivant, varié, dynamique – et j'ai le plaisir de voir, tous les jours, le résultat de mon travail.



Vos savoir-être

- Empathie pour communiquer avec sourire, écoute et efficacité.
- Dynamisme et réactivité pour gérer les flux de clients et les imprévus.
- Sens de l'organisation et de la rigueur pour la gestion des stocks et le respect des consignes.
- Capacité à travailler en équipe pour bien communiquer avec le fournil.
- Attitude positive et présentation soignée.

Vos savoir-faire

- Maîtrise des techniques d'accueil et de conseil à la clientèle.
- Connaissance approfondie des produits (composition, allergènes, DLC...).
- Gestion des stocks et des commandes.
- Encaissement et gestion de la caisse (manipulation des différents modes de paiement).
- Application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Mise en valeur des produits et merchandising.

Pour bien démarrer...

- CAP équipier polyvalent de commerce.
- BAC pro commerce option animation et gestion espace de vente.
- BEP Vente.

Et demain ?

Vous pourrez évoluer vers un poste de Préparateur Vendeur en Boulangerie & Snacking ou premier vendeur puis vers un poste de responsable de magasin. Vous pourrez aussi accompagner l'ouverture de nouveaux points de vente.



Administrateur système et réseaux



”

Je suis le garant du système nerveux digital de l'entreprise.”

Serveurs, réseaux, cybersécurité, sauvegardes... je veille à ce que toute l'infrastructure informatique fonctionne en continu, en sécurité et sans accroc. Mon rôle est essentiel : je permets à tous les services de l'entreprise de communiquer, de produire, de stocker et de partager des données dans un environnement stable et performant. Je mets en place des solutions innovantes, j'anticipe les risques, je résous les incidents techniques, et je veille à la sécurité des systèmes. En clair : je suis à la croisée du technique, de l'anticipation et du service. Mon objectif ? Faire de l'informatique un levier de performance, pas une source de blocages.

Vos savoir-faire

- Installation configuration et déploiement des équipements, systèmes, outils et réseaux informatiques.
- Administration des infrastructures informatiques de l'entreprise en supervisant les performances et en gérant les accès.
- Traitement des incidents liés aux matériels et systèmes avec assistance, diagnostic et réparation.
- Maintenance préventive par la planification et l'identification des risques associés.
- Mise à jour et renouvellement des équipements, veille technologique et analyse de performance.
- Maîtrise des environnements Linux, Windows, VMware, outils de supervision, protocoles réseau.
- Connaissance des normes et bonnes pratiques en cybersécurité (ISO 27001, RGPD...).

Vos savoir-être

- Rigueur et fiabilité dans le respect des procédures et de la sécurité.
- Bonne organisation pour prioriser et suivre les interventions.
- Analyse et perspicacité pour diagnostiquer, identifier des causes et proposer des solutions.
- Autonomie dans le métier et prises d'initiatives.
- Adaptation aux nouvelles technologies et aux environnements variés.
- Vulgarisation de l'information technique auprès des collègues.

Et demain ?

Vous pourrez évoluer vers un poste de responsable informatique, responsable de la sécurité des systèmes d'information (RSSI), d'architecte systèmes et réseaux ou de consultant en sécurité informatique. Vous pourrez également vous spécialiser dans un domaine particulier (cloud computing, virtualisation, cybersécurité...) en suivant des formations complémentaires.



Pour bien démarrer...

- BTS/DUT Informatique, Réseaux et Télécommunications.
- Licence Informatique, Administration de Réseaux.
- Bac +5 (Master) Informatique, Cybersécurité.



Data analyst



“
Je donne
du sens
aux données
pour faire
avancer
l'entreprise.”

Aujourd'hui, toutes les entreprises collectent des données. Mon rôle, c'est de les trier, les analyser, et surtout d'en tirer des enseignements utiles. Je travaille en lien avec différents services – production, qualité, marketing, logistique – pour les aider à prendre de meilleures décisions grâce à des indicateurs clairs et fiables. J'utilise des outils statistiques, des bases de données, des tableaux de bord visuels. C'est un métier où il faut être à la fois rigoureux, curieux et pédagogue. Ma plus grande satisfaction ? Quand mes analyses aident à améliorer un produit, réduire les coûts ou anticiper un besoin.



Vos savoir-être

- Esprit d'analyse et de synthèse pour identifier les problèmes, les formaliser et proposer des solutions.
- Curiosité et créativité pour explorer de nouvelles pistes, imaginer des solutions innovantes.
- Rigueur pour garantir la fiabilité des chiffres.
- Autonomie pour organiser son travail.
- Pédagogie pour vulgariser les concepts techniques, présenter les résultats de manière claire et concise.
- Esprit d'équipe pour collaborer avec des interlocuteurs de différents horizons (marketing, production, commercial...).

Vos savoir-faire

- Collecte, nettoyage et structuration des données.
- Construction d'indicateurs de performance adaptés aux besoins.
- Analyse statistique et interprétation des résultats.
- Création de tableaux de bord dynamiques (Tableau, Power BI, Looker...).
- Maîtrise des bases de données (SQL) et des outils d'analyse (Excel, Python, R...).
- Présentation des résultats aux équipes métier.
- Respect des règles liées à la gestion des données (RGPD).

Pour bien démarrer...

- Bac +3 à Bac +5 en Statistiques, Informatique, Mathématiques.
- Formations en outils d'analyse de données, de visualisation et en gestion de bases de données.

Et demain ?

Vous pourrez évoluer vers un poste de responsable data, de data architect, de consultant en data science ou de directeur de l'innovation. Vous pourrez également vous spécialiser dans un domaine particulier (intelligence artificielle, big data, internet des objets...) en suivant des formations complémentaires.



Ingénieur planning & ordonnancement



“

Je suis
l'organisatrice
clé de la
production.”

Dans l'atelier, je joue un rôle central : j'élabore le planning de production en intégrant les prévisions de vente, les ressources disponibles et les contraintes propres à chaque atelier. Mon quotidien, c'est gérer les chiffres, les délais, les stocks et coordonner les équipes pour assurer une production fluide et efficace. Face aux imprévus, je garde mon sang-froid. Je propose des solutions adaptées et veille à satisfaire les clients. Ce métier demande rigueur, esprit d'analyse et communication, des qualités que je mets en œuvre grâce à ma méthode et mon sens de l'anticipation.



Vos savoir-être

- Rigueur indispensable pour gérer les plannings et les délais.
- Esprit d'analyse pour comprendre les chiffres et les données.
- Sens de la communication pour bien se faire comprendre par les équipes.
- Force de proposition pour trouver des solutions et améliorer la production.
- Maîtrise émotionnelle pour faire face aux imprévus.

Vos savoir-faire

- Élaboration de plannings de production.
- Analyse des données d'exploitation.
- Gestion des stocks et des flux.
- Coordination des différents ateliers.
- Négociation avec les clients et les fournisseurs.
- Maîtrise des logiciels de GPAO (Gestion de Production Assistée par Ordinateur).

Pour bien démarrer...

- BTS/DUT en Logistique, Gestion de Production ou équivalent.
- Licence Professionnelle en Gestion Industrielle.
- Diplôme d'Ingénieur en Génie Industriel ou équivalent.

Et demain ?

Vous pourrez évoluer vers un poste de responsable planning, de responsable ordonnancement ou de responsable supply chain. Vous pourrez aussi vous spécialiser dans un domaine particulier (gestion des stocks, prévision des ventes, optimisation des flux) en suivant des formations complémentaires.



Responsable digital



“

Je donne une vitrine digitale à notre savoir-faire.”

oubliez la farine et les pétrins, mon terrain de jeu, c'est l'écran !

Mon métier ? Faire rayonner notre marque sur le web et tous les supports numériques.

Je conçois des stratégies digitales qui donnent envie : attirer de nouveaux clients, fidéliser les gourmands, valoriser nos produits et nos engagements. Je mets aussi en avant nos collaborateurs pour travailler sur la marque employeur de l'entreprise.

Je suis à l'affût des dernières tendances du web, je jongle avec les réseaux sociaux, je crée des campagnes marketing innovantes et j'analyse les données pour optimiser nos actions. De la création de contenu engageant à la gestion de notre e-réputation, en passant par l'optimisation de notre site web, je suis le garant de l'image de marque de notre entreprise sur la toile.



Vos savoir-être

- Créativité pour imaginer des contenus originaux.
- Esprit d'analyse pour interpréter les données et optimiser les actions.
- Adaptabilité pour s'ajuster à différents publics et enjeux
- Organisation pour gérer plusieurs projets à la fois.
- Curiosité et réactivité pour tester, apprendre, s'inspirer.
- Autonomie et esprit d'équipe pour collaborer avec les autres services.

Vos savoir-faire

- Déploiement d'une stratégie digitale efficace en définissant objectifs et canaux.
- Développement et animation de la présence sur les réseaux sociaux.
- Conception et pilotage des campagnes de marketing digital (SEO, SEA, emailing...).
- Analyse des performances des actions menées grâce au web analytics.
- Création de contenus attractifs et engageants (articles, visuels, vidéos).
- Veille constante sur les usages, outils et tendances du digital.

Pour bien démarrer...

- Bac +3 à Bac +5 en Marketing Digital, Communication, ou Webmarketing (Licence Professionnelle E-Commerce ou Master en Stratégie Digitale).
- Une expérience préalable en tant que chargé(e) de communication digitale, community manager ou chef de projet digital est souvent requise.

Et demain ?

Vous pourrez évoluer vers un poste de Responsable Marketing Digital, Chef de projet e-commerce, Responsable de l'expérience client online ou encore Directeur de la communication digitale. Et vous pourrez aussi vous spécialiser : UX, branding, data, contenus...



Responsable marketing



“

**On a des savoir-faire,
mon métier c'est
de le faire savoir.”**

Mon rôle ? Comprendre les tendances du marché, capter ce que veulent les consommateurs et le transformer en stratégies concrètes pour l'entreprise. Je réalise des études, j'analyse la concurrence, j'identifie les leviers de différenciation et je pilote des campagnes de communication — qu'elles soient digitales, print ou événementielles. Ce que j'aime, c'est cette diversité entre l'analyse stratégique et la créativité opérationnelle : un nouveau produit à lancer, un salon à préparer, un post LinkedIn à publier, un packaging à moderniser... tout est prétexte à valoriser notre marque, nos savoir-faire, et nos équipes. Et quand les ventes suivent, que les retours sont positifs, que la marque rayonne : c'est là que je me dis que j'ai bien fait mon job.

Vos savoir-être

- Curiosité & sens de l'observation pour capter les signaux faibles et détecter les nouvelles attentes.
- Créativité pour imaginer des campagnes qui marquent et des contenus qui engagent.
- Rigueur et autonomie pour structurer les projets et tenir les délais.
- Sens du business pour aligner les actions marketing avec les enjeux commerciaux.
- Leadership & esprit collaboratif pour fédérer autour des projets et embarquer les équipes.
- Adaptabilité pour naviguer entre les sujets stratégiques et les urgences opérationnelles.

Vos savoir-faire

- Définition et mise en œuvre de la stratégie marketing : veille concurrentielle, définition des axes de développement, élaboration des budgets.
- Pilotage opérationnel : gestion des campagnes, coordination des actions, suivi des prestataires, analyses de performance.
- Connaissance des outils de marketing digital, CRM, SEO, réseaux sociaux, emailings, etc.
- Capacité à concevoir des outils d'aide à la vente et à valoriser l'offre commerciale.
- Suivi de la performance des actions marketing (KPIs, tableaux de bord, ROI...).
- Management d'équipe, conduite de projet et coordination interservices.
- Représentation de l'entreprise lors d'événements (salons, presse, relations publiques).

Pour bien démarrer...

- Bac +3 à Bac +5 en Marketing, Communication, ou Gestion (Licence Professionnelle Marketing, Master en Stratégie Marketing et Innovation...).

Pour renforcer ses compétences techniques et créatives :

- Formations complémentaires en marketing digital, gestion de projet, ou design thinking.
- Une expérience préalable en tant que chef de produit, chargé de communication ou responsable de projet marketing est souhaitable.



Et demain ?

Vous pourrez évoluer vers un poste de directeur marketing, directeur commercial, directeur de la communication ou de consultant en stratégie de marque. Vous pourrez également vous spécialiser dans un domaine particulier (marketing digital, RSE, export, food design...) en suivant des formations complémentaires.



Responsable RSE



“

Je suis le moteur du changement pour une entreprise responsable.”

On attend de moi que je sois à la fois stratégie, animateur, ambassadeur... et surtout moteur d'un changement durable. Mon rôle est d'ancrer les valeurs de responsabilité sociale et environnementale dans tous les rouages de l'entreprise. J'évalue nos impacts, je fixe des objectifs, je construis une feuille de route, je mesure les résultats. Et surtout, j'embarque tout le monde dans l'aventure ! Une démarche RSE n'est efficace que si elle est partagée. Je mobilise les équipes, j'accompagne les managers, je fais vivre les engagements de l'entreprise sur le terrain, dans les ateliers comme dans les bureaux. J'anime des projets concrets, noue des partenariats avec des acteurs locaux, et veille à ce que nos actions aient un impact réel, mesurable et visible. Ma fierté ? Faire avancer l'entreprise vers un modèle plus responsable, plus durable et plus humain.



Vos savoir-être

- Vision stratégique pour inscrire la RSE dans les objectifs globaux de l'entreprise.
- Leadership positif pour fédérer et impliquer tous les collaborateurs.
- Aisance relationnelle et communicationnelle pour faire passer les messages, convaincre, embarquer.
- Rigueur et autonomie pour structurer, évaluer et améliorer les actions.
- Créativité pour innover face aux défis environnementaux, sociaux ou sociétaux.
- Conviction et éthique pour porter haut les engagements de l'entreprise.

Vos savoir-faire

- Élaboration de la stratégie RSE : diagnostic initial, définition des priorités, plan d'action et budget.
- Pilotage du déploiement : coordination de projets, sensibilisation interne, animation de groupe de travail.
- Suivi des indicateurs de performance : reporting, analyses d'impact, propositions d'amélioration.
- Communication interne et externe sur les engagements et résultats RSE.
- Veille réglementaire, sectorielle et sociétale.
- Préparation d'audits, gestion de démarches de certification (ex : ISO 26000, Ecovadis, B Corp).

Pour bien démarrer...

- Master en Développement Durable, RSE, Management Environnemental.
- Formation complémentaire possible en communication responsable, pilotage de la performance durable ou reporting extra-financier.

Et demain ?

Vous pourrez évoluer vers un poste de Directeur RSE / Développement Durable, de Responsable des Affaires Publiques, de Consultant RSE. Vous pouvez aussi vous spécialiser (économie circulaire, biodiversité, décarbonation, achats responsables...).



Technicien procédés en installations



“
Mon métier :
imaginer et
améliorer sans
cesse.”

Au cœur de la production, je commence ma journée par un tour de l'atelier pour vérifier le bon fonctionnement des équipements, l'application des procédures et la conformité des produits. Je veille à la qualité et à l'efficacité des procédés. Ensuite, j'analyse les données de production : rendements, pertes, anomalies... Mon but est de proposer des solutions pour optimiser les procédés, réduire les coûts et améliorer la qualité. Je participe aussi à des projets d'innovation : tester de nouvelles machines, intégrer de nouvelles technologies. Au-delà de l'aspect technique, je coordonne les équipes et communique avec les différents services. Il faut savoir être concret tout en restant à l'écoute.



Vos savoir-être

- Aisance relationnelle et écoute pour faciliter l'interaction avec les équipes de production.
- Autonomie et sens des responsabilités.
- Rigueur et méthodologie pour le suivi précis des interventions, la documentation des procédures et la conformité aux normes.
- Esprit d'équipe et sens du service pour favoriser la collaboration, l'entraide et le partage de connaissances.
- Adaptabilité selon les besoins de l'entreprise et de la production.

Vos savoir-faire

- Maîtrise des procédés de fabrication agroalimentaires.
- Analyse de données de production.
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité.
- Gestion de projets techniques.
- Utilisation de logiciels de modélisation et de simulation.
- Maîtrise de la démarche d'analyse continue.

Pour bien démarrer...

- Certification de niveau 5 (BTS, DUT) ou de niveau 6 (Licence, licence professionnelle) dans le domaine des industries agroalimentaires.
- Les formations BTS Sciences et technologies des aliments ou DUT Génie biologique option industries alimentaires sont particulièrement adaptées.

Pour continuer et évoluer vers des fonctions d'ingénieur procédés, de management ou d'innovation :

- Diplôme d'Ingénieur Agroalimentaire niveau 7/Bac+5 (master).
- Master Sciences et Technologies des Aliments.



Et demain ?

Après quelques années d'expérience, vous pouvez évoluer vers des postes de responsable de production, responsable qualité ou encore expert technique.



FAQ



« Un diplôme est-il nécessaire pour travailler dans le secteur ? »

Par exemple, un CAP ou un CQP* peuvent être utiles mais pas indispensables. Ce qui compte le plus, c'est la motivation. Les entreprises du secteur recrutent aussi des profils sans diplôme et t'accompagnent activement dans la formation.

« Les horaires sont-ils difficiles ? »

Les horaires peuvent être décalés, mais des systèmes de roulement assurent un bon équilibre pro/perso.

« C'est facile d'évoluer dans ce secteur ? »

Oui, l'évolution est encouragée grâce à la formation continue et des passerelles internes.

« Y a-t-il des recrutements en ce moment ? »

Le secteur recherche constamment de nouveaux talents pour innover et s'adapter aux évolutions du marché.

« Les stages et apprentissages sont-ils accessibles ? »

Oui, beaucoup d'entreprises proposent des stages et apprentissages. Consultez leurs sites pour postuler !

« Est-ce que l'on peut facilement proposer des idées et participer à l'innovation dans ces métiers ? »

C'est parfait, nous encourageons l'innovation participative et la contribution de tous à l'amélioration des produits.

« Le secteur respecte-t-il l'environnement ? »

Nous réduisons notre impact en optimisant l'énergie, limitant les déchets et utilisant des emballages éco-conçus. C'est un travail sur le long terme.

« L'ambiance de travail est-elle bonne ? »

L'esprit d'équipe, la communication et la reconnaissance sont essentiels pour nous.

« Les salaires sont-ils compétitifs ? »

Oui, les salaires sont attractifs selon les compétences et l'expérience, avec des avantages sociaux.

« Peut-on faire carrière à l'international ? »

Certaines entreprises ont des filiales à l'étranger, offrant des opportunités uniques.

« Peut-on être créatif dans ce secteur ? »

L'innovation est présente dans la conception de produits, l'optimisation des procédés et l'amélioration de l'expérience client.

« Tous les métiers sont-ils ouverts aux femmes ? »

Oui, sur des sites de production ou dans les magasins, tous les métiers sont accessibles aux femmes comme aux hommes.

« Le travail est-il répétitif ? »

Les tâches varient selon les produits et les projets, offrant une expérience dynamique.

« La technologie a-t-elle changé les métiers de boulangerie-pâtisserie ? »

Elle a automatisé certaines tâches, mais le savoir-faire reste essentiel.

**Certificat de Qualification Professionnelle*



Pour aller
plus loin





LES ENTREPRENEURS
DE BOULANGERIE



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE,
DE L'ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE

Liberté
Égalité
Fraternité



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité

