

Pour plus de contenu, connectez-vous !

# FOCUS

# ACTI\_Boulangerie/ Pâtisserie

- [Formation et pré requis \(et HACCP\)](#)
- [Règles](#)
- [Etiquetage du pain](#)
- [Métrologie](#)
- [Four à bois](#)

# Formation et pré requis (et HACCP)

## Études possibles

- **Niveau CAP**

- CAP boulangerie (obligatoire - très recommandé)

A défaut de CAP boulangerie, il faut présenter 3 ans de fiches de paie en tant que boulanger pour pouvoir ouvrir une boulangerie ; autrement, il est possible d'ouvrir un Fournil, mais interdiction de l'appeler boulangerie

- MC (mention complémentaire) boulangerie spécialisée
- MC (mention complémentaire) pâtisserie boulangerie
- CQP tourier snacking (apprendre à préparer les pâtes)

- **Niveau Bac**

- Bac pro boulanger pâtissier
- BP (brevet professionnel) de boulanger

- **Niveau Bac + 2**

- Brevet de maîtrise boulanger accessible via le réseau des chambres des métiers
- Diplôme d'études universitaires scientifiques et techniques production et transformation spécialité arts et métiers de bouche

## Stage

**Stage de préparation à l'installation** (si l'activité de boulanger est au moins en partie artisanale).

Dérogations possibles : diplôme de gestion, gérance d'une entreprise par le passé...)

## HACCP

La loi impose aux métiers de la restauration commerciale, y compris ceux de l'activité de boulangerie, la formation d'au moins un salarié **en HACCP**.

# Règles

## Règles à respecter

**inscription obligatoire au répertoire des métiers + potentiellement à la CCI**

- Respect des normes d'hygiène concernant le nettoyage et la désinfection des lieux de confection, la cuisson, la conservation des aliments

Guide des bonnes pratique d'hygiène en pâtisserie: <https://nuage.grap.coop/s/R6k2cBrpDpqmoB3>

- Respect des règles de sécurité en matière d'incendie ou d'accès des personnes handicapées
- **Affichage des prix selon les pains, les prix à la pièce et le prix au kilo -->**  
l'affichage du prix du pain doit être visible de l'extérieur
- **Règlementations strictes encadrant les noms donnés aux pains.** En effet, il y a une réglementation pour certains pains : tradition, pain au levain, pain de seigle (différent du pain au seigle). Également, attention à l'appellation "cuit au feu de bois", qui implique obligatoirement que la flamme passe dans la chambre de cuisson (= chauffe directe). Sinon, il faudra jouer sur les mots (four chauffé au bois)
- Surface de travail : selon Emmanuel (accompagnateur), les surfaces en bois sont interdites car non-inertes (ou non lessivables ?). Dérogation concernant le pétrin en bois du fait de son caractère traditionnel.

# Etiquetage du pain

## Les règles d'étiquetage concernant le pain

Toutes les catégories de pain mis en vente par le boulanger doivent être accompagnées d'**écriteaux** de dimension supérieure ou égale à 15 cm de longueur et de 2,5 cm de hauteur.

Les écriteaux doivent être facilement visibles par les clients.

Enfin, il est nécessaire que tous les écriteaux soient fixés à la base des étales où les pains sont exposés.

### Mentions sur les écriteaux

Sur l'ensemble des écriteaux, il faut faire figurer plusieurs éléments :

- **Le nom du pain**
- **Le prix de vente à la pièce ou au kilo**, selon le produit concerné
- **Le poids en grammes**. Inutile lorsque le poids est inférieur à 200 grammes

**Les écriteaux doivent être couplés d'une affiche répertoriant l'ensemble des prix pratiqués**

Cette affiche, située à au moins 2 m de hauteur dans le point de vente, doit avoir une taille minimale de 40 cm de hauteur sur 30 cm de largeur. Elle doit obligatoirement être blanche avec le texte en noir, pour faciliter sa lecture. **Cette affiche a comme titre de manière arbitraire : « Prix du Pain ».**

**Les indications mentionnées sur l'affiche, comme les chiffres et les lettres, sont aussi réglementées et doivent avoir une taille minimale.**

- Les chiffres, notamment le prix, doivent être plus visibles que le reste. Ils doivent respecter une taille minimale de 2 cm de hauteur et de 1 cm de largeur.

- Les lettres, indiquant la dénomination du pain, doivent avoir une hauteur de 1 cm et une largeur de 0,5 cm. Enfin, il est nécessaire que tous les écriteaux soient fixés à la base des étales où les pains sont exposés. A noter que cette affiche peut être diminuée de moitié, si elle est située en vitrine et visible de l'extérieur du point de vente.

## Règles similaires pour les pâtisseries - viennoiseries

En ce qui concerne les viennoiseries et pâtisseries, elles doivent être présentées avec leurs dénominations et leurs prix. Pour les produits vendus au poids, le prix au kilo ou au 100 g doit être indiqué. L'écriteau devant être situé à proximité des produits.

Si les produits proposés sont décongelés, **il est exigé que la dénomination « décongelé » soit mentionnée.**

### Pour les produits préemballés

**Pour les produits préemballés, l'étiquetage doit être présent sur l'emballage** et doit indiquer les mentions suivantes :

- poids net ;
- liste des ingrédients par ordre décroissant ;
- allergènes majeurs ;
- conditions de conservation ;
- date de fabrication, date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale ;
- raison sociale et adresse du fabricant.

Les denrées emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur et les denrées préemballées en vue de leur vente immédiate, ne sont pas considérées comme préemballées.

# Métrologie

## Obligation d'avoir une balance certifiée ?

### Vente à l'unité SANS découpe

Pas besoin de balance certifiée

### En cas de vente à l'unité AVEC découpe

- Si tu coupes un pain en 2 pour un client qui ne veut qu'une moitié, pas besoin de balance certifiée, tu divises le prix par 2
- si tu coupes des plus **petits morceaux** là il te faut la **balance certifiée** car le poids va être irrégulier et il faut pouvoir prouver que le poids affiché est bien conforme à la métrologie légale.

### En cas de vente de produits préemballés

S'il y a vente de produits emballés sur le marché (type biscuits emballés à l'avance), pas obligatoire d'avoir une balance certifiée

# Four à bois

## **Peuvent être implantés dans une salle de restauration :**

Les fours à bois quelle que soit leur puissance, sous réserve des dispositions suivantes :

- le système d'évacuation des produits de combustion doit être conforme aux prescriptions de la norme NF DTU 24-1 de février 2006 ;
  - nécessité d'installer **un conduit d'évacuation des fumées** qui ne doit pas gêner la ventilation naturelle et mécanique afin d'éviter la dispersion et la contamination.
- la température de surface des parois extérieures du four doit être inférieure à 100° C et les parois doivent être inaccessibles au public ;
- les matériels et matériaux combustibles doivent être situés à une distance de 25 centimètres des faces du four ou protégés du rayonnement thermique du four ;
- la quantité de bois présente dans la salle de restauration doit être limitée à la consommation quotidienne.
- **le four doit être nettoyé périodiquement** par une entreprise spécialisée qui doit **ramoner le four et éliminer les cendres des conduits.**