



Mon métier en tous genres : portrait de Fabien, vendeur en boulangerie

Découvrez le métier de Fabien, vendeur en boulangerie au sein de la maison Cloarec à Saint-Herblain qui nous prouve que les métiers n'ont pas de genres !

Fabien est vendeur en boulangerie à Saint-Herblain. Son métier nécessite un contact direct avec la clientèle pour renseigner et encaisser. Il assure également le réapprovisionnement des produits dans la vitrine.

Une passion et un savoir-faire familial

Depuis son plus jeune âge, Fabien grandit dans une famille où l'alimentaire occupe une place importante. Son oncle et son cousin tiennent depuis plusieurs années un restaurant ainsi qu'une boulangerie dans laquelle la mère de Fabien travaille. Lui-même y a souvent travaillé durant ses vacances et ses weekends. *« J'ai été attiré très jeune par la qualité du bien-manger. C'est tout naturellement que j'ai souhaité m'orienter vers le métier de boulanger-pâtissier ».*

Un parcours 360°

A la sortie de son bac général, Fabien s'oriente alors vers un CAP Boulangerie en un an en apprentissage. L'année suivante, il décide de continuer son apprentissage pour élargir son savoir-faire dans le domaine de la pâtisserie. Aujourd'hui, il est embauché en tant que vendeur dans une boulangerie de près de 40 salariés, axée sur le savoir-faire artisanal.

Fabien souhaite ensuite ouvrir sa propre boulangerie. *« Après la boulangerie et la pâtisserie, j'expérimente actuellement la vente pour découvrir l'ensemble des postes d'une boulangerie. Cette expérience me permettra de comprendre le fonctionnement global de ce secteur ».*

Le goût du partage

Le métier de vendeur en alimentation est généralement peu choisi par la gent masculine et est pourtant très complémentaire des métiers de boulanger-pâtissier. Pour Fabien, cette expérience est vraiment enrichissante. *« J'apprécie particulièrement le contact avec la clientèle.*

Lorsqu'un client me fait des compliments sur la boutique et qu'il repart avec le sourire, ça me fait d'autant plus plaisir. Connaître ses produits permet de répondre plus facilement aux exigences et aux envies de chacun. La vente a un impact sur l'image de l'entreprise ».

Un métier mixte accessible à tous

Pour Fabien, les métiers de la boulangerie-pâtisserie peuvent être exercés indifféremment par les hommes et les femmes, tant dans la vente qu'au fournil. *« Dans mon entreprise actuelle, il y a une égalité totale dans le travail confié aux hommes et aux femmes. Le métier rencontre depuis plusieurs années des progrès techniques permettant d'adapter les tâches de chacun ».*

L'évolution à travers les métiers permet aujourd'hui d'adapter les postes de travail, tant pour les hommes que pour les femmes. Il est désormais plus facile d'intégrer un métier de la bouche et d'y travailler.

**Campagne de portraits métiers réalisée par l'U2P Pays de la Loire dans le cadre de la convention-cadre de coopération conclue avec l'OPCO EP, le ministère de l'éducation nationale, de la jeunesse et des sports et le ministère de l'enseignement supérieur de la recherche et de l'innovation.*