Rencontre avec Arnaud Ingarao

Grand passionné de boulangerie, Arnaud Ingarao est dans le métier depuis plus de trente ans. Il met désormais son expertise au service des Supermarchés Match et y infuse son enthousiasme.

**1. Quel est votre rôle au sein des Supermarchés Match ?**

Responsable adjoint des métiers boulangerie, mon rôle est de coordonner les équipes boulangerie de nos supermarchés !

**2. Comment devient-on boulanger ?**

Pour devenir boulanger, il y a plusieurs chemins possibles. Il faut obligatoirement une formation accompagnée d’un tuteur mais elle se fait soit en deux ans avec un CAP, soit grâce au suivi d’une formation d’un CQP (Certificat de Qualification Professionnelle) en interne qui dure 6 mois.

**3. Quelles sont les qualités requises pour faire du bon pain ?**

Il faut avant tout des bonnes recettes et de bonnes méthodes de panification ! L’un ne va pas sans l’autre ! Le secret ? La rigueur d'exécution. Le pain bien fait, c’est une science exacte, on ne peut pas faire n’importe quoi avec les quantités. Et puis il y a l’organisation, si elle n’est pas bonne, la qualité en prend un coup…

**4. Quelle étape de votre travail préférez-vous ?**

Certainement la transmission de ma passion ! Ce que j’aime, c'est aussi l’esprit d’équipe, le partage de valeurs comme la communication et le bien vivre ensemble, qui sont au cœur de ma profession. Ce qui compte c’est aussi insuffler l’amour de mon activité au sein de mon équipe, afin d’accompagner chacun vers l'exploitation maximale de son potentiel !

**5. Avez-vous un pain préféré parmi ceux qui sont commercialisés dans l’enseigne Supermarchés Match ?**

Si je devais choisir, ce serait le pain de tradition française… bien cuit ! Le jeu de texture entre une mie bien alvéolée et le craquant de la croûte n’a pour moi pas d’égal en boulangerie. J’ai un petit faible pour la saveur particulière que ce pain dégage, entre l'acidité de la levure et le goût incomparable apporté par la croûte bien cuite.