



BOULANGER

DEFINITION GENERALE DU METIER

-RÉALISE DES OPÉRATIONS ÉLÉMENTAIRES À LA FABRICATION DES PAINS, DES PAINS SPÉCIAUX OU DES VIENNOISERIES.

ACTIVITES

PRODUCTION:

-CONFECTIONNER LES PAINS, PAINS SPÉCIAUX, VIENNOISERIES EN METTANT EN ŒUVRE DES TECHNIQUES DE FABRICATION ENSEIGNÉES PAR LA DIRECTION :

- PRÉPARER, MALAXER, PÉTRIR LES PÂTES
- FAÇONNER LES PÂTES
- METTRE EN ŒUVRE ET SURVEILLER LE PROCESSUS DE FABRICATION
- CUIRE

-GESTION DE PRODUCTION

-PRISE DE CONNAISSANCE DES PRODUITS DE LA MARQUE

HYGIENE :

-NETTOYER ET ENTRETENIR LES ÉQUIPEMENTS ET LES LOCAUX

-VEILLER À RESPECTER LES NORMES D'HYGIÈNES EN VIGUEUR

-ASSURER LA MAINTENANCE COURANTE DU MATÉRIELS ET ÉQUIPEMENTS AUTOMATISÉS OU MÉCANISÉS

QUALITES

-CONSCIENCIEUX

-PONCTUALITÉ

-INTÉGRITÉ

-CRÉATIVITÉ

-POLYVALENT

-MOTIVATION

-DISPONIBILITÉ

-DYNAMISME

-CAPACITÉ À S'ORGANISER

-PATIENCE

-POLITESSE

SAVOIR ETRE ET SAVOIR FAIRE

-ETRE PRÉSENT ET OFFRIR SES SERVICES AVEC PERTINENCE

-AVOIR L'ESPRIT D'ÉQUIPE

-SENS DE LA COLLABORATION

-RESPECT DES PROCÉDURES DE FONCTIONNEMENT ET DES LIENS HIÉRARCHIQUES

-RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE STRICTES

-MAÎTRISER LE PROCESSUS DE FERMENTATION

-GÉRER SIMULTANÉMENT DES OPÉRATIONS DE DURÉE ET DE NATURE DIFFÉRENTES

-S'ADAPTER À DES HORAIRES DE TRAVAIL PARTICULIERS.

SUPERIEUR HIERARCHIQUE

-LE CHEF BOULANGER ET ADJOINT AU CHEF BOULANGER

-LE RESPONSABLE DE BOUTIQUE ET SES ADJOINTS

