

FICHE DE POSTE BOULANGER

- Sélectionner et doser les ingrédients pour la réalisation des pâtes à pain ou à viennoiserie, les mélanger et effectuer le pétrissage.
- Diviser la masse de pâtes en pâton, les bouler et effectuer le façonnage
- Surveiller les étapes de fermentation
- Effectuer le tourage et le détaillage de la viennoiserie selon les poids et forme demandées, et selon les besoins.
- Gérer la pousse, le dorage et la cuisson de la viennoiserie
- Gérer la cuisson des produits suivant l'organisation donnée et à la demande tout au long de la journée
- Surveiller la fraîcheur des produits en magasin et recuire si nécessaire
- Gérer la pousse, le dorage et la cuisson de la brioche (petite et grosse pièce)
- Démouler la brioche, la placer sur socle et la présenter au magasin sur le support prévu à cet effet
- Disposer les pains dans le rayon de vente avant l'ouverture du magasin et tout au long de la journée
- Planifier la production selon les commandes clients, les produits en stock et la saisonnalité
- Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes selon les mercuriales mises à disposition
- Réceptionner les marchandises, les produits, contrôler la conformité de la livraison et la ranger
- Maintenir l'hygiène des produits, du fournil (murs, sols, plafonds, machines,...) avec les produits et le matériel fourni selon la méthode HACCP
- Porter la tenue professionnelle fournie par l'entreprise et entretenir celle-ci avec le matériel mis à disposition
- S'assurer d'une bonne communication entre les différents secteurs (boulangerie, pâtisserie et vente)
- Effectuer le relevé de température des chambres positives et négatives quotidiennement

Mallory LESQUELET, gérant

Salarié(e)

Date et signature, « lu et approuvé »

