



FICHE DE FONCTION

BOULANGER

La mission principale du métier de boulanger est de fabriquer les pains traditionnels et les pains spéciaux en magasin dans le respect de la politique Boulangeries Louise.

responsable hiérarchique : Responsable Fabrication

Principales activités :

1. Fabriquer le pain

- ✓ Fabriquer le levain
- ✓ Pétrissage : préparation des différents ingrédients afin de fabriquer les pâtes adéquates selon les recettes Louise
- ✓ Prise des températures après pétrissage
- ✓ Sortir la pâte et la répartir dans les bacs selon le produit souhaité
- ✓ Diviser la pâte en pâtons homogènes
- ✓ Insérer les pâtons dans le repose pâton
- ✓ Façonner les pâtons afin de former un produit conforme aux exigences et les déposer sur couche
- ✓ Respecter le temps de pousse selon les pâtes
- ✓ Mettre les pains dans la chambre de fermentation
- ✓ Lamer les pâtes
- ✓ Cuire le pain,
- ✓ balayer entre chacun enfournement la sole du four,
- ✓ Défourner le pain
- ✓ Mettre le pain dans les étagères de ressuage

2. Appliquer la politique commerciale de la société

- ✓ Respecter les fiches techniques
- ✓ Vérifier la qualité des produits finis
- ✓ Respecter le principe interne de fabrication 'au fur et à mesure'
- ✓ Respecter la charte qualité de la société
- ✓ Veiller à ce que les vitrines soient toujours fournies
- ✓ Porter et entretenir l'uniforme de la société (pantalon, toque, tee-shirt et tablier)
- ✓ Assurer une certaine polyvalence en cas de besoin sur les postes de pâtisserie en autre
- ✓ Utiliser les outils mis à sa disposition dans le respect de leur notice d'utilisation, prendre soin du matériel et signaler tout problème

3. Respecter les normes applicables

- ✓ Suivre et respecter les DLC / DLUO
- ✓ Appliquer les normes HACCP
- ✓ Assurer la rotation des produits et des matières premières
- ✓ Utiliser les équipements de protection (gants d'enfournement et anti-coupure, lunette, (sur-) chaussures, masque, ...)
- ✓ Nettoyer les outils de travail ainsi que les locaux
- ✓ Traiter les déchets : gestion des poubelles
- ✓ Approvisionner les dévidoirs à papier, distributeur à savon ...

4. Gérer les flux

- ✓ Contrôler la réception des commandes en quantité et qualité (température en autre)
- ✓ Contrôler la livraison et le stockage (Premier .Entré .Premier .Sortie ou FIFO)
- ✓ Signaler tout manquement de matière première afin d'éviter toute rupture
- ✓ Réceptionner les commandes et ranger les produits livrés à l'endroit dédié



FICHE DE FONCTION

Et plus généralement de tous travaux relevant de la fonction et pouvant être confiées compte tenu de votre qualification.

La définition de vos fonctions n'est ni immuable (dans la mesure où l'évolution de l'entreprise et de son métier peuvent nécessiter une évolution desdites fonctions) ni exhaustive (dans la mesure où l'intérêt du service implique une certaine polyvalence et l'exercice éventuel d'attributions non définies en annexe).

Vous vous engagez à accepter de telles évolutions de ses attributions professionnelles et à s'impliquer activement dans l'adaptation permanente de son emploi et de sa qualification à l'entreprise.

FAIT A, LE EN DEUX EXEMPLAIRES

SIGNATURE DU SALARIE*

** Le salarié remplira la mention « Reçu le », paraphera chacune des pages et signera le document*