



Boulangier(e) / Pâtissier(e).



Sa mission : élaborer l'ensemble des variétés de pains, viennoiseries et pâtisseries proposées par la boutique.

En contact direct avec la clientèle, il(elle) gère aussi la mise en rayon des marchandises et garantit la qualité et la sécurité alimentaire des produits.

Tu souhaites découvrir **le métier de boulanger(e) / pâtissier(e) ?**

Voici la fiche métier avec tes futures missions ainsi que **les compétences auxquelles tu seras formé(e)** en tant qu'alternant(e).

Découvre, en plus, les évolutions métiers possibles par la suite.

Tes futures missions en tant que boulanger(e) / pâtissier(e) :

Voici les différentes tâches à effectuer dans le métier :

Réaliser les produits de boulangerie, de pâtisserie

- Préparer et organiser son poste de travail
- Sélectionner les matières premières nécessaires à la fabrication des produits à préparer
- Appliquer les procédures de fabrication des produits de boulangerie, de pâtisserie en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- Réaliser les préparations et la fabrication des produits de boulangerie, de pâtisserie attendus en respectant les délais de conception
- Réaliser les cuissons de produits en respectant les durées relatives aux produits de boulangerie, de pâtisserie attendus

Vendre et gérer la relation client

- Accueillir le client
- Identifier le besoin et les attentes du client, comprendre sa demande, découvrir ses goûts
- Renseigner, conseiller le client en lui proposant des produits adaptés à sa demande
- Prendre les commandes clients
- Réaliser des devis
- Traiter les réclamations clients
- Prendre congé du client

Participer à la gestion du rayon boulangerie, pâtisserie

- Veiller à la bonne tenue marchande du rayon : approvisionnement, fraîcheur des produits, repérage et retrait des produits périmés, étiquetage, ...
- Mettre en valeur les produits préparés
- Veiller au maintien des températures de conservation
- Mettre en œuvre les procédures de lutte contre la démarque

Participer à la réception des produits et des matières d'œuvre

- Participer à la réception des marchandises
- Vérifier les produits livrés (quantité et qualité), l'état de leur conditionnement, et leur traçabilité
- Identifier, le cas échéant, les non conformités et anomalies
- Appliquer les procédures de traitement des non conformités et des anomalies ; en informer la hiérarchie

Gérer les produits et les marchandises

- Manipuler et entreposer les marchandises dans les zones de stockage prévues, en respectant les règles d'hygiène alimentaire et de conservation des produits
- Contribuer à la bonne tenue de la réserve, des chambres froides en s'assurant du bon entreposage des produits conformément aux règles d'hygiène alimentaire et de conservation des produits
- Suivre les stocks



Entretien du matériel, le poste et les outils de travail

- Vérifier le bon fonctionnement des appareils, l'état du matériel des outils de travail
- Identifier les dysfonctionnements et les détériorations des appareils, du matériel, des outils
- Appliquer les procédures d'entretien
- Nettoyer et désinfecter, conformément aux règles d'hygiène et de sécurité, le matériel, le poste et les outils de travail, le rayon et les locaux

Communiquer dans son environnement professionnel

- Communiquer avec la hiérarchie
- Échanger, dialoguer et collaborer avec l'équipe et les personnes en lien avec l'activité

Pourquoi choisir l'alternance pour devenir boulanger(e) / pâtissier(e) ?

Les expériences en **alternance** sont vivement conseillées. Non seulement tu feras l'acquisition d'**expériences en entreprise**, mais tu seras aussi confronté(e) aux situations professionnelles réelles :

- Apprendre la théorie à l'école, et mettre en pratique tes acquis sur le terrain
- Gagner un salaire et être plus autonome
- Voir ta maturité renforcée grâce aux différentes situations professionnelles sur le terrain

Comment accéder au métier ?



Deviens boulanger(e) / pâtissier(e) avec :

- un CAP de Boulanger
- un Bac Pro Boulanger / Pâtissier
- un Certificat Qualification Professionnelle Boulanger

Convaincu(e) par cette fiche métier de boulanger(e) / pâtissier(e) ?

Il est maintenant temps de créer ton profil pour trouver la formation qui te correspond et décrocher un job en alternance !

Connecte toi sur : walt-commerce.fr

