

Espaces de loisirs, d'attractions & culturels

Cartographie des métiers



Boulangier(ère)/Pâtissier(ère)

Famille(s) de métiers :
Restauration et service marchand

Missions

Préparer et réaliser des produits de boulangerie et de viennoiserie selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires

Principales activités

Production culinaire :

- Réaliser les préparations pour les pains et viennoiseries
- Préparer des bases pour les desserts
- Confectionner les pains et viennoiseries
- Procéder à la cuisson/pré-cuisson des pièces de viennoiserie et défourner les pains
- Réaliser les desserts en tenant compte de la carte réalisée
- Effectuer la décoration des produits
- Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux
- Proposer de nouvelles recettes

Gestion de la cuisine :

- Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes
- Suivre et contrôler la qualité des prestations

Principales compétences métiers

Compétences techniques

- Créer de nouvelles recettes
- Maîtriser les fondements liés aux procédures de fabrication de produits de boulangerie
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires
- Travailler en équipe

Compétences transverses

- Travailler en équipe

Niveau de formation

CAP BEP spécialisé en Boulangerie/Pâtisserie

Expérience

Métier accessible sans expérience professionnelle préalable

Code(s) ROME : **D1102**