

FICHE METIER

| | |
|---|--|
| Intitulé du poste : | Boulangier H/F |
| Accroche : CONTRIBUER AU PLAISIR DE LA TABLE | |
| Formation : | CAP Boulangier ou BP Boulangier |
| Descriptif du métier : | Fabrication du pains, viennoiseries, pains spéciaux |
| Missions principales : | <ul style="list-style-type: none"> • Sélectionne la farine et les ingrédients avec lesquels il travaille • Réalisation des pétrins • Façonnage des baguettes, des pains spéciaux • Fabrique et cuit le pain, les viennoiseries et autres produits dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire • Se tient informé des goûts de la clientèle pour proposer une offre adaptée et des nouveautés • Gère les relations commerciales avec les fournisseurs |
| Compétences requises : | Vous maîtrisez le calcul mental et vous aimez la polyvalence. Le métier de boulangier suppose avant tout d'aimer le travail manuel. |
| Environnement de travail : | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Fournil ➤ Travail de nuits ➤ Travail le week-end |
| Evolution possible : | Chef boulanger / Chargé de production |
| Exemple d'entreprises où l'on trouve ce métier : | <p>La marmite du meunier</p> <p>En savoir plus :</p> <p>https://adic.asso.fr/offres-demploi/</p> <p>https://emploi.chateaubriant-derval.fr/</p> <p>https://nosemplois.fr/jobs?where=loire-atlantique(44)</p> <p>https://candidat.pole-emploi.fr/offres/recherche?lieux=44036&offresPartenaires=true&rayon=50&tri=0</p> |