



BOULANGER-PÂTISSIER

Artisan cher à la tradition française, le boulanger, au-delà de l'icône baguette, prépare différents types de pains courants et spéciaux. Véritable allié du petit déjeuner, il prépare également toute une variété de viennoiseries pour satisfaire les goûts des petits et grands.

Le pâtissier quant à lui, prépare les desserts qui font la réputation de la France et laisse parler sa créativité pour cuisiner des gâteaux, revisiter des classiques et élaborer l'offre pâtisserie de l'établissement dans lequel il évolue. Métier indispensable au quotidien des français, les boulangers-pâtisseries sont très recherchés et font la renommée de notre pays à l'étranger.

MODALITÉS D'ACCÈS AU POSTE

Pour devenir boulanger-pâtissier il est nécessaire de connaître les techniques et de maîtriser les outils du métier. Il est possible d'accéder au métier de boulanger-pâtissier avec un CAP boulanger et/ou un CAP pâtissier.

Un baccalauréat professionnel boulanger-pâtissier ou un BEP boulangerie-pâtisserie permettent de se former aux deux métiers. Il est également possible de passer par des organismes de formation spécialisés pour accéder au métier.



Découvrez nos opportunités en mission d'intérim ou en CDI au poste de boulanger en consultant notre site internet.

LES MISSIONS DU BOULANGER-PÂTISSIER

- Procéder à la pesée et au dosage des ingrédients et aux différentes préparations nécessaires à l'élaboration des produits
- Travailler la pâte et maîtriser les gestes techniques nécessaires à la fabrication des différentes variétés de pains
- Maîtriser la cuisson des différents produits et les spécificités du four utilisé
- Respecter les normes sanitaires et d'hygiène de la profession
- Nettoyer le poste de travail
- Gérer les stocks et l'approvisionnement des différents ingrédients nécessaires aux préparations
- Travailler et élaborer ses produits en fonction de la saisonnalité.

COMPÉTENCES ET QUALITÉS REQUISES

- Connaissance des différentes pâtes, de leur temps de travail et de cuisson
- Gestion du temps, des stocks et de la cuisson des produits
- Connaissance des recettes et des techniques issues du savoir-faire de boulanger-pâtissier
- Application des normes d'hygiène et de sécurité
- Polyvalence et capacités d'adaptation

Vous souhaitez davantage de précisions ?
Rencontrons-nous pour en parler ! Votre agence saura vous écouter et vous conseiller.



AGRI TEAM
INTÉRIM & RECRUTEMENT

  #VeilleurDeTalents - www.agri-team.fr