

Boulangerie et viennoiserie

Domaine : Commerce alimentaire et métiers de bouche

Appellations

- Boulanger-pâtissier
- Boulanger
- Boulanger traditionnel
- Ouvrier Boulanger
- Aide-boulangier
- Boulanger-traiteur
- Boulanger-viennoiserie
- Boulanger-pâtissier-traiteur

Accès au métier

Conditions d'accès au métier Les conditions pour pouvoir postuler / s'orienter vers ce métier Cet emploi/métier est accessible sans diplôme particulier cependant une expérience en boulangerie est souhaitable. Il est également accessible avec un Certificat d'Aptitude Professionnelle-CAP- en boulangerie viennoiserie. ANEM Logo NAME Logo Nomenclature Algérienne des Métiers et des Emplois (NAME)

Conditions d'exercice

Conditions d'exercice du métier Environnement et modalités d'exercice de ce métier L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de boulangeries traditionnelles ou industrielles, aux rayons boulangerie-pâtisserie de grandes et moyennes surfaces. Elle peut varier selon la structure (entreprise artisanale, hypermarché, ...). Elle peut s'exercer les Weekends, jours fériés et de nuit souvent (tôt le matin).

Activités de base

Activités de Base Activités quotidiennes fondamentales Effectuer la mise en cuisson puis le défournement du pain et pièces de viennoiserie et procéder à l'approvisionnement des rayons Procéder au nettoyage et rangement du plan de travail Procéder aux opérations de préparation de la pâte (dosage des ingrédients, mélange, pétrissage, façonnage, ...) et surveiller les étapes de fermentation Réceptionner et vérifier la qualité de la matière première et procéder au stockage

Compétences de base

Compétences de Base Compétences quotidiennes fondamentales Manipulation du matériel de sécurité
Procédures de fabrication de produits de boulangerie Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Utilisation
d'outils de production (pétrin, four, ...)

Activités spécifiques

Activités spécifiques avec compétences associées Les principales tâches spécifiques liées à ce métier avec les
compétences spécifiques nécessaires. Chocolats Confiseries Effectuer la conservation de la pâte et le
conditionnement des produits de boulangerie et viennoiserie (barquettes, sachets, ...) Effectuer la gestion
administrative et comptable d'une structure Effectuer la vente de produits de boulangerie, viennoiserie ou
pâtisserie et procéder à l'encaissement Glaces, sorbets Pains spéciaux (spécialités régionales, pain à
l'ancienne, ...) Pâtisseries Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les
commandes