

## CONTEXTE DE LA FONCTION

La fonction est exercée dans xxx organisation. Le titulaire de la fonction (TF) est chargé de la préparation et de la transformation de la pâte. Il travaille selon des recettes et des procédures établies, mais doit posséder les connaissances nécessaires en matière de processus et de produits pour être en mesure de procéder à des ajustements de qualité en temps utile.

## POSITION DANS L'ORGANISATION

### Supérieur hiérarchique

Direction générale de l'entreprise ou chef d'équipe dont relèvent divers collaborateurs de production.

### Supérieur fonctionnel

Chef boulanger pâtissier chocolatier glacier dont relèvent en moyenne 5 collaborateurs de production.

### Subordonné(s)

n.a.

## FINALITE DE LA FONCTION

Préparer la pâte selon une recette déterminée, en tenant compte des normes de planification et de qualité établies.

## EXIGENCES DE LA FONCTION

### Connaissances

- Bonne connaissance des matières premières, des allergènes et des recettes.
- Bonne connaissance de l'équipement de fabrication de la pâte.
- Bonne connaissance des paramètres de production spécifiques à la boulangerie, des règles de qualité et des mesures de la qualité.
- Connaissance appliquée des règles et procédures relatives à la sécurité (alimentaire), à la qualité, à l'hygiène et à l'environnement.

### Aptitudes techniques

- Régler et faire fonctionner les installations spécifiques à la boulangerie (par exemple, pétrin, tour de refroidissement, chambre de fermentation, etc.)
- Monter, démonter, régler et changer (des pièces) des machines (lors des opérations de nettoyage).
- Manipuler des outils à main.
- Utiliser un transpalette.
- Utiliser une balance numérique.
- Manipuler un couteau.
- Distinguer les différences de couleur, d'odeur, de goût et de fermeté.

### Communication

- Interne: Coordonner la répartition du travail et les ordres de production avec le superviseur. Demander des marchandises à l'entrepôt et identifier les pénuries imminentes. Recevoir des ordres additionnels de la part du responsable. Consulter les collègues sur l'état d'avancement du travail. Échanger des informations sur l'équipe précédente lors des changements d'équipe. Former les (nouveaux) travailleurs sur le terrain en ce qui concerne le domaine professionnel et assurer le transfert des connaissances. Formuler des propositions d'amélioration au directeur. Contacter le responsable en cas de questions ou de problèmes.

## RESULTATS ATTENDUS / ACTIVITÉS FONCTIONNELLES

| Domaines de résultats | Responsabilités   | Critères de résultats  |
|-----------------------|---|--|
| Préparer de la pâte   | <ul style="list-style-type: none"><li>- prendre connaissance du planning et des recettes applicables, et discuter de toute modification du planning avec le responsable ;</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Démarrage rapide et efficace ;</li><li>- disponibilité des matières premières et auxiliaires</li></ul> |

| Domaines de résultats                                   | Responsabilités  | Critères de résultats  |
|---|--|--|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- aller chercher les matières premières nécessaires dans l'entrepôt, le local de stockage ou les silos (y compris l'eau et la farine) ;</li> <li>- signaler les pénuries imminentes de matières premières ;</li> <li>- peser les matières premières (levure, préparation du mélange, beurre, etc.) ;</li> <li>- préparer la reprise des résidus éventuels, conformément à la procédure ;</li> <li>- introduire toutes les matières premières dans le pétrin, soit manuellement, soit à l'aide d'un dispositif de levage ;</li> <li>- préparer différents lots de pâte selon la recette et l'utilisation du pétrin, le réglage de la machine ;</li> <li>- contrôler le processus de mélange et de pétrissage, effectuer des contrôles organoleptiques (goût, odeur, etc.) ;</li> <li>- adapter le processus de préparation si nécessaire en ajustant les paramètres ;</li> <li>- transporter les chariots contenant la pâte jusqu'à la zone de traitement ou de refroidissement de la pâte ;</li> <li>- nettoyer toutes les machines, y compris (dé)monter les différentes parties ;</li> <li>- enregistrer les données de production</li> <li>- signaler les écarts et les dysfonctionnements techniques au responsable.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- au niveau des installations ;</li> <li>- conformité au planning</li> <li>- degré de respect de la recette</li> <li>- mesure dans laquelle les écarts de qualité sont remarqués à temps ;</li> <li>- mesure dans laquelle le processus de production est adapté à temps ;</li> <li>- exactitude de l'enregistrement ;</li> <li>- mesure dans laquelle le responsable est informé des écarts/exceptions conformément à la procédure ;</li> <li>- niveau de propreté des installations.</li> </ul> |
| Transformation de la pâte                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- sortir les chariots de pâte de la chambre frigorifique, cf. planning ;</li> <li>- pétrir et bouler manuellement la pâte ;</li> <li>- alimenter le pétrin en pâte en actionnant le système de levage, en réglant le pétrin, en contrôlant le processus de pétrissage ;</li> <li>- charger manuellement les produits dans l'armoire de pousse ou surveiller le processus d'enfournement automatique, régler la chambre de pousse ;</li> <li>- surveiller le processus de levage de la pâte, ajuster les paramètres si nécessaire.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- qualité des opérations effectuées</li> <li>- rapidité des opérations effectuées</li> <li>- mesure dans laquelle les écarts de qualité sont remarqués à temps ;</li> <li>- mesure dans laquelle le processus de production est adapté à temps.</li> </ul>  |
| Réaliser des tâches complémentaires liées à la fonction | <ul style="list-style-type: none"> <li>- maintenir le lieu de travail et les environs propres et en ordre ;</li> <li>- respecter les règles et les procédures en matière de sécurité (alimentaire), de qualité, d'hygiène et d'environnement.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- niveau de propreté de l'environnement de travail ;</li> <li>- degré de respect des règles en matière de sécurité (alimentaire), de qualité, d'hygiène et d'environnement.</li> </ul>  |

**INCONVENIENTS LIES À LA FONCTION**

- Exercer de la force physique pour soulever, déplacer et peser des sacs, des bouteilles et des boîtes. Exercer une force lors de tâches de nettoyage et de transport à l'aide d'une transpalette. Tout cela jusqu'à 25 kg et pendant une partie de la journée.
- Position fatigante pendant l'exécution du travail (debout) (e.a. se baisser pour déverser les ingrédients, etc.) durant une grande partie de la journée. Position fatigante (se baisser, se pencher, etc.) lors de l'exécution de tâches de nettoyage et de (dé)montage/réglage (de pièces) de machines durant une partie limitée de la journée. Position fatigante lors de la conduite de matériel roulant pendant une partie limitée de la journée.
- Gênes dues à la poussière et au bruit des machines durant une grande partie de la journée.
- Risque de glissades et de chutes. Risque de coupures. Risque de blessure lors des opérations de transport.