

CONTEXTE DE LA FONCTION

La fonction est exercée aussi bien dans xxx organisation. Le titulaire de la fonction (TF) est chargé du processus de transformation et de cuisson de la pâte. Il travaille selon des procédures, 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 pâtisseries chocolatier glacier dont relèvent en moyenne 5 collaborateurs de production.

Subordonné(s)

n.a.

FINALITE DE LA FONCTION

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

EXIGENCES DE LA FONCTION

Connaissances

- Bonne connaissance des différents produits.
- Bonne connaissance du fonctionnement des différents fours (rotatifs, à étages) et du processus de cuisson.
- 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 des installations spécifiques à la boulangerie (par exemple, fours, chambre de pousse, tour de refroidissement, etc.)
- Monter, démonter, régler et changer (des pièces) de machines (lors des travaux de nettoyage).
- Utiliser des outils à main.
- Utiliser un transpalette.
- Distinguer les différences de couleur, d'odeur, de goût et de fermeté.

Communication

- Interne : Se concerter avec le responsable concernant la répartition du travail et les ordres de production. Recevoir des ordres additionnels de la part du responsable. Discuter de l'avancement du travail avec les collègues. Échanger des informations sur l'équipe précédente lors du transfert 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 responsable. Contacter le responsable en cas de questions ou de problèmes.

RESULTATS ATTENDUS / ACTIVITÉS FONCTIONNELLES

Domaines de résultats	Responsabilités	Critères de résultats
Démarrer et conduire le(s) four(s)	- sélectionner les produits à cuire au moment opportun pendant le processus de levage/en fonction de l'avancement du processus de levage ;	- démarrage rapide et efficace ; - mesure dans laquelle les écarts de qualité sont détectés à temps ;

Domaines de résultats	Responsabilités	Critères de résultats
	<ul style="list-style-type: none"> - démarrer le four : régler les différents paramètres (par exemple, la température et le poids), sélectionner le programme adéquat ; - (faire) traiter les produits, par exemple en apposant un marquage ou en les garnissant (par exemple, de céréales) ; - charger manuellement les (plateaux de cuisson avec) produits dans le four à sole, conduire les chariots dans le four rotatif ou surveiller le processus d'enfournement automatique ; - surveiller le processus de cuisson, effectuer un contrôle organoleptique (goût, odeur, etc.) et, le cas échéant, ajuster les paramètres en fonction du résultat souhaité ; - sortir les produits du four - (faire) remplir les bacs de produits, (faire) empiler les bacs sur des chariots, (faire) emporter les chariots vers la zone de refroidissement ; - enregistrer les données de production ; - suivre les alarmes des fours, résoudre les dysfonctionnements opérationnels ; - signaler les écarts et les dysfonctionnements techniques au responsable. 	<ul style="list-style-type: none"> - ajustement en temps voulu du processus de production ; - exactitude de l'enregistrement ; - mesure dans laquelle le directeur est informé des écarts/insuffisances conformément à la procédure.
Réaliser des tâches complémentaires liées à la fonction	<ul style="list-style-type: none"> - maintenir le lieu de travail et les environs propres et en ordre ; - respecter les règles et les procédures en matière de sécurité (alimentaire), de qualité, d'hygiène et d'environnement. 	<ul style="list-style-type: none"> - niveau de propreté de l'environnement de travail ; - degré de respect des règles en matière de sécurité (alimentaire), de qualité, d'hygiène et d'environnement.

INCONVENIENTS LIES À LA FONCTION

- Exercer la force physique pour effectuer des tâches de nettoyage, ouvrir des plaques de cuisson, ainsi que pour effectuer des tâches de transport à l'aide d'un transpalette. Le tout jusqu'à 25 kg et durant une partie de la journée.
- Position de travail fatigante (debout) durant une grande partie de la journée. Position fatigante telle que se baisser, se pencher, etc. lors de l'exécution de tâches de nettoyage et lors du (dé)montage et du réglage de (pièces de) machines durant une partie limitée de la journée. Position fatigante lors de la conduite de matériel roulant durant une partie limitée de la journée.
- Gênes dues à la poussière, au bruit des machines, à la chaleur des fours et aux grandes différences de température avec les salles de refroidissement durant une grande partie de la journée.
- Risque de brûlures. Risque de blessure lors des opérations de transport.