
CONTEXTE DE LA FONCTION

La fonction est exercée aussi bien dans xxx organisation. Le titulaire de la fonction (TF) est chargé du processus de préparation, de transformation et de cuisson de la pâte. Le TF de la fonction travaille selon des recettes et des procédures fournies, mais il doit avoir la connaissance nécessaire du processus et du produit 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/glacier dont relèvent en moyenne 5 collaborateurs de production.

Subordonné(s)

n.a.

FINALITE DE LA FONCTION

Préparer, transformer et cuire 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 matières premières et des allergènes, des recettes.
- Bonne connaissance des différentes installations (p. ex. installation de pétrissage) et des différents fours (rotatifs, à étages).
- Bonne connaissance du processus de production, du fonctionnement des fours 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, pétrin, fours, tour de refroidissement, chambre de pousse, etc.)
- Monter, démonter, ajuster et repositionner (des pièces de) des machines (lors des travaux de nettoyage).
- Utiliser 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 : se coordonner avec le responsable concernant la distribution du travail et des ordres de production. Demander des marchandises au magasin et identifier les pénuries imminentes. Recevoir des ordres additionnels de la part du responsable. Consulter les collègues au sujet de l'avancement du travail. Échanger des informations sur le shift précédent lors des changements d'équipe. (Co)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 supérieur hiérarchique. Contacter le supérieur 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"> - prendre connaissance du planning et des recettes applicables, et discuter de toute modification du planning avec le responsable ; - aller chercher les matières premières nécessaires dans l'entrepôt, le local tampon ou les silos (y compris l'eau et la farine) ; - signaler les pénuries imminentes de matières premières ; - peser les matières premières (levure, préparation du mélange, beurre, etc.) ; - préparer la reprise des résidus éventuels, conformément à la procédure ; - introduire toutes les matières premières dans le pétrin, soit manuellement, soit à l'aide d'un dispositif de levage ; - préparer divers lots de pâte ou de pâte à pâtisserie selon la recette et utiliser les pétrins, régler les machines ; - surveiller le processus de mélange et de pétrissage, effectuer des contrôles organoleptiques (goût, odeur, etc.) ; - ajuster le processus de préparation si nécessaire en réglant les paramètres ; - transporter les chariots contenant la pâte jusqu'à la zone de traitement ou de refroidissement de la pâte ; - nettoyer toutes les machines, (dé)monter les différentes parties ; - enregistrer les données de production - signaler les écarts et les dysfonctionnements techniques au responsable. 	<ul style="list-style-type: none"> - un démarrage rapide et efficace ; - disponibilité des matières premières et auxiliaires pour les usines ; - conformité au planning prévu ; - mesure dans laquelle la recette est respectée ; - mesure dans laquelle les écarts de qualité sont détectés à temps ; - mesure dans laquelle le processus de production est adapté à temps ; - exactitude de l'enregistrement ; - mesure dans laquelle le responsable est informé des écarts/exceptions conformément à la procédure ; - niveau de propreté des installations.
Transformation de la pâte	<ul style="list-style-type: none"> - sortir les chariots de pâte de la chambre frigorifique, cf. planning ; - pétrir et bouler manuellement la pâte ; - alimenter le pétrin en pâte en actionnant le système de levage, en réglant la machine, en surveillant le processus de pétrissage ; - charger manuellement les produits dans l'armoire de pousse ou surveiller le processus d'enfournement automatique, régler l'armoire de pousse ; - surveiller le processus de pousse de la pâte, ajuster les paramètres si nécessaire. 	<ul style="list-style-type: none"> - qualité des opérations effectuées - rythme des opérations effectuées - mesure dans laquelle les écarts de qualité sont remarqués à temps ; - mesure dans laquelle le processus de production est adapté à temps.
Démarrage et fonctionnement du (des) four(s)	<ul style="list-style-type: none"> - sélectionner les produits à cuire au moment opportun pendant le processus de fermentation/en fonction de l'état d'avancement du processus de fermentation ; - 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) ; 	<ul style="list-style-type: none"> - démarrage rapide et efficace ; - mesure dans laquelle les écarts de qualité sont détectés à temps ; - ajustement en temps voulu du processus de production ;

Domaines de résultats	Responsabilités	Critères de résultats
	<ul style="list-style-type: none"> - charger manuellement les (plateaux de cuisson avec) produits dans le four à étages , ou conduire les chariots dans le four rotatif ou surveiller le processus d'enfournement automatique ; - surveiller le processus de cuisson, effectuer un contrôle organoleptique 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"> - exactitude de l'enregistrement ; - la mesure dans laquelle le responsable est informé des déviations/anomalies 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 de la force physique pour soulever, déplacer et peser des sacs, des bouteilles et des boîtes. Exercer de la force en effectuant des tâches de nettoyage, en ouvrant des plaques de cuisson, ainsi qu'en effectuant des tâches de transport à l'aide d'un transpalette. Le tout jusqu'à 25 kg et durant une partie de la journée.
- Position fatigante lors de l'exécution du travail (debout) (par exemple, se pencher pour déverser des ingrédients, etc.) pendant une grande partie de la journée. Position fatigante (se baisser, se pencher, etc.) lors d'activités de nettoyage et de (dé)montage/réglage (de pièces de) machines pendant 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 chambres de refroidissement durant une grande partie de la journée.
- Risque de glissades et de chutes. Risque de coupures et de brûlures. Risque de blessure lors des opérations de transport.