

CONTEXTE DE LA FONCTION

La fonction peut être exercé dans xxx organisation. Le titulaire de la fonction (TF) est en charge du processus de préparation et de finition de la pâtisserie, de la viennoiserie, de la confiserie, des produits à base de chocolat et/ou de la crème glacée. Le TF travaille selon des recettes et des instructions fournies, mais il doit posséder les connaissances nécessaires en matière de processus et de produits afin de pouvoir 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

Fabriquer des produits de pâtisserie, de viennoiserie, de confiserie, de biscuiterie, de chocolaterie et/ou de produits glacés 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 et des allergènes, des recettes.
- Bonne connaissance du fonctionnement des différentes machines et installations du service.
- Bonne connaissance du processus de production.
- Bonne connaissance des paramètres de production spécifiques et des règles de qualité.
- Connaissance appliquée des règles et procédures relatives à la sécurité (alimentaire), à la qualité, à l'hygiène et à l'environnement.

Aptitudes techniques

- Mettre en service et faire fonctionner des installations spécifiques au service (par exemple, mélangeur, machine à jet d'eau, etc.).
- Monter, démonter, régler et changer (des pièces) de machines (lors des travaux de nettoyage).
- Manipuler des outils à main.
- Utiliser un transpalette.
- Utiliser une balance numérique
- Utiliser un couteau.
- Distinguer les différences de couleur, d'odeur, de goût et de fermeté.

Communication

- Interne : se coordonner avec le responsable de 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 sur l'avancement du travail. Échange d'informations sur le shift précédent lors de la relève de poste. (Co)Former les (nouveaux) collaborateurs sur le terrain et assurer le transfert des connaissances. Formuler des propositions d'amélioration au responsable. Contacter le supérieur en cas de questions ou de problèmes.

RESULTATS ATTENDUS / ACTIVITÉS FONCTIONNELLES

Domaines de résultats	Responsabilités	Critères de résultats
Préparation du travail	<ul style="list-style-type: none"> - occuper le poste de travail assigné, prendre connaissance du planning et des recettes à appliquer, discuter avec le superviseur de toute modification du planning ; - vérifier la présence des matériaux nécessaires et des matières premières et auxiliaires, collecter (ou faire collecter) les matériaux nécessaires ; - signaler les pénuries imminentes de matières premières ; - peser les matières premières ; - préparer la reprise des résidus éventuels, conformément à la procédure ; - contrôler la propreté des différents stands ; - (faire) mettre en place et démarrer les différentes installations, introduire les paramètres et convertir l'installation ou les installations si nécessaire. 	<ul style="list-style-type: none"> - un démarrage rapide et efficace - disponibilité des matières premières et auxiliaires dans les installations - conformité au planning - degré de respect de la recette - degré de propreté des installations
Préparation de divers produits	<ul style="list-style-type: none"> - alimenter les machines en matières premières - préparer divers produits selon des recettes et des normes, à la fois manuellement et mécaniquement ; - surveiller le processus de préparation des produits, en effectuant un contrôle organoleptique (goût, odeur, etc.); - ajuster le processus de préparation des produits, si nécessaire, en modifiant les paramètres ; - réaliser la finition manuelle des produits finis conformément aux instructions - transférer les produits finis dans la zone de stockage ou de refroidissement ; - nettoyer toutes les machines, en procédant au (dé)montage des différentes pièces ; - enregistrer les données de production ; - signaler les écarts et les dysfonctionnements techniques au responsable. 	<ul style="list-style-type: none"> - qualité des opérations effectuées selon la méthode et l'ordre prescrits ; - mesure dans laquelle les défauts de qualité sont décelés 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/des circonstances particulières conformément à la procédure.
Réaliser des tâches complémentaires liées à la fonction	<ul style="list-style-type: none"> - participer à l'élaboration de nouvelles créations ou à l'amélioration des produits et en discuter avec le responsable ; - réapprovisionner les stocks ; - 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"> - Qualité des propositions formulées ; - 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 de travail fatigante (debout) et déplacements fréquents pendant 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/réglage de (pièces de) machines durant une partie 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 et aux grandes différences de température avec les chambres froides pendant une partie de la journée.
- Risque de glissades et de chutes. Risque de coupures et de brûlures. Risque de blessure lors des opérations de transport.