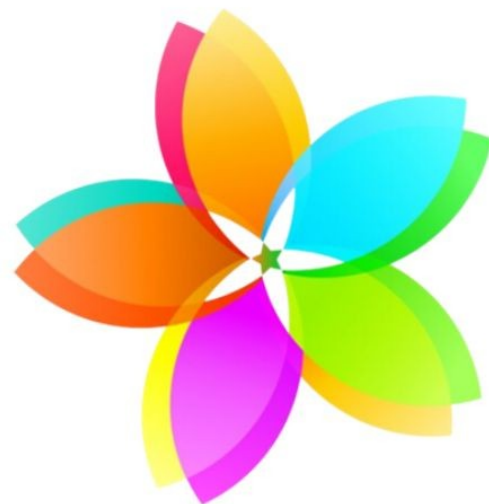


LES OFFRES DU SERVICE EMPLOI DU PAYS DE GRASSE



OFFRE A POURVOIR

15/10/2024

Référence de l'offre	CRE CAPG/7710
Intitulé de l'offre	BOULANGER·ERE PATISSIER·IERE
Contrat	CDI
Durée contrat	
Métier	Boulangerie - viennoiserie
Secteur d'activité	Restauration
Description	<p>Missions Principales / Finalité Préparation et réalisation des produits de boulangerie et de viennoiserie selon les règles HACCP</p> <p>Activités Principales Assurer la production du pain et des pains spéciaux conformément aux recettes et procédures :</p> <ul style="list-style-type: none">• Sélectionner, doser et mélanger les ingrédients• Pétrir la pâte (pétrin mécanique ou pétrissage manuel)• Façonnage (à la main)• Maîtriser les cuissons• Assurer la régularité et la qualité <p>Confectionner les viennoiseries</p> <ul style="list-style-type: none">• Sélectionner, doser et mélanger les ingrédients• Procéder au découpage, garniture et dorage• Procéder à la cuisson des pièces de viennoiserie• Effectuer les décorations des produits <p>Confectionner les pâtisseries conformément aux recettes et procédures</p> <ul style="list-style-type: none">• Sélectionner et doser les ingrédients pour la réalisation des produits• Mélanger les produits et ingrédients culinaires• Réaliser les pâtes de pâtisserie (tarte, choux...)• Effectuer les cuissons des différentes pâtisseries

	<p>Réaliser des produits complémentaires</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sandwiches et plats traiteurs (quiches, salades...) • Pâtisseries (nappage, coupe, cuisson) • Confiseries et chocolats <p>Gestion des stocks</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suivre l'état des stocks • Définir les besoins en approvisionnement • Préparer les commandes • Réaliser les inventaires <p>Réceptionner les livraisons</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler les marchandises livrées • Stocker les marchandises <p>Appliquer les règles HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nettoyage du matériel et des équipements • Nettoyage du poste de travail • Nettoyage du laboratoire et du réfrigérateur • Assurer la traçabilité des ingrédients • Respecter la chaîne du froid • Renseigner le support de suivi de traçabilité des marchandises (dates de livraison, relevés des températures, numéros de lot, ...) • Mise en place et suivi du plan de maîtrise sanitaire
Lieu de travail	Grasse
Expérience	<p>Formation et Expérience requise</p> <ul style="list-style-type: none"> • CAP/BEP en boulangerie et/ou pâtisserie • Certification HACCP
Formation	<p>Qualités requises</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ponctualité • Autonomie • Passion du métier • Créativité • Organisé/ Méthodique • Habileté manuelle <ul style="list-style-type: none"> • Communication avec le magasin dans le respect des autres
Temps/semaine	Temps plein