



69800 SAINT PRIEST, le 01 Juillet 2022

1247 - CAP BOULANGER

Description du poste :

La Boulangerie Ange Saint Priest recherche pour la rentrée prochaine CAP boulanger en alternance
merci d'envoyer votre CV et LM à l'adresse mail suivante : regis.lacroix@boulangerie-ange.fr

Missions

Vous faites partie de l'équipe de production

Vous êtes, par la qualité de votre travail, le principal garant de la qualité des produits.

Vous pouvez aussi travailler en préparation en cas de besoin

Principales activités

Production

- Connaître chaque fiche recette en boulangerie
- Respecter les fiches Recettes (Pesage des ingrédients, autolyse, temps de pause, etc.)
- S'assurer du suivi de la feuille de production (contrôler le nombre de pétrins...) et de la mise en vente des produits fabriqués
- Assurer le suivi de la cuisson des produits pour éviter les ruptures et s'informer de la relance de la production de produits manquants
- Avec votre responsable, répondre aux besoins de l'équipe Vente : Eviter les ruptures de produits et anticiper les cuissons et la fabrication

Participation active à la production

- Vous faites remonter les informations pertinentes à votre responsable : températures, rotation des dates, sécurité, hygiène...
- En accord avec votre responsable, réceptionner et contrôler les marchandises
- Etre attentif au respect de la chaîne du froid

Matériel

- Connaître le fonctionnement et les réglages de chaque équipement (chambre de fermentation, fours...) suivant les différentes étapes de fabrication
- Maintenir le matériel en bon état de fonctionnement
- par un nettoyage approfondi et quotidien (respect du planning nettoyage)
- par le soin apporté à la manipulation et à l'utilisation du matériel
- Respecter et faire respecter les modes opératoires liés à l'utilisation des équipements
- Vérifier le réglage des équipements pour chaque étape d'élaboration des recettes

Qualité

- Signaler les défauts de qualité des produits en cas de doute
- Signaler les incohérences (s'il y a lieu) ou difficultés d'application des recettes ou faisabilité du respect des procédures
- Faire remonter au Responsable de production les anomalies ou dysfonctionnements des équipements

Hygiène et Sécurité

Respecter les consignes : « se laver les mains »

- Suivre le planning nettoyage et le rangement du matériel
- Respecter le port et la propreté des tenues de travail réglementaires
- Suivi des règles d'hygiène en laboratoire
- Appliquer les règles de sécurité
- Appliquer le règlement intérieur

Critères de réussite

- Maintien de la qualité des produits et notamment la baguette ANGE
- Respect des procédures ANGE (respect des recettes, sécurité, hygiène...)
- Participer à la bonne ambiance de travail

Profil requis

- Motivation
- Dynamisme

- Rigueur
- Esprit d'initiative