



**FORMULAIRE**

**Réf. :FOR.SRH.14**  
**Rév. : 00**  
**Date : 04/09/2017**  
**Page : 1/2**

**FICHE DE POSTE**

**Pâtissier**

**Rédacteur**

**Vérificateur**

**Approbateur**

**Date : 04/09/2017**

**Date : 05/09/2017**

**Date :**

**POSITIONNEMENT DU POSTE**

**Cadre d'identification**

**Nature :**

Poste opérationnel

**Statut :**

Employé

**Situation du poste**

**Rattachement hiérarchique :**

Chef de cuisine

**DESCRIPTION DU POSTE**

**FINALITE DU POSTE**

Le pâtissier est en charge de la réalisation des petits pains et viennoiseries du matin, et des desserts pour le service de midi et du soir.

Il prépare et confectionne des produits de pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

**MISSIONS  
PRINCIPALES DU  
POSTE**

- Suivant scrupuleusement les recettes de base, leurs proportions, la température et le temps de cuisson, et maîtrisant parfaitement leur réalisation, le pâtissier confectionne les pâtes (d'amande, à beignets, feuilletées, à biscuits ...), les crèmes (anglaise, chantilly, renversée ...), les sauces et coulis, les soufflés, les glaces, les petits fours et les salades de fruit.
- Sélectionner et doser les ingrédients (farine, levure, additifs, ...) pour la réalisation des produits
- Mélanger des produits et ingrédients culinaires
- Cuire des produits de pâtisserie, confiseries ou pièces de chocolat
- Effectuer le montage et la décoration des produits pâtisseries
- Fabriquer des produits de boulangerie
- Cuire des pièces de viennoiserie
- Réaliser des pâtisseries
- Entretenir un poste de travail
- Nettoyer du matériel ou un équipement
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Produits de pâtisserie
- Chaîne du froid

**MISSIONS  
SECONDAIRES**

- Gestion des stocks
- Travail en équipes
- Entretenir un poste de travail
- Nettoyer du matériel ou un équipement

<b>COMPETENCES ET QUALITES REQUISES</b>	
<b>COMPETENCES TECHNIQUES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Savoir doser, peser, évaluer le temps de cuisson</li> <li>➤ Rapidité d'exécution</li> </ul> Rapidité d'exécution
<b>QUALITES PROFESSIONNELLES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Excellent cuisinier</li> <li>➤ A développé un intérêt et un talent particulier pour l'élaboration des desserts (pâtisseries, glaces) et viennoiseries</li> <li>➤ Organisé et méthodique</li> <li>➤ Grande disponibilité : premier arrivé le matin (pour la cuisson de ses petits pains et croissants), le pâtissier est souvent le dernier à quitter la cuisine le soir (après avoir préparé les pâtes pour le lendemain)</li> <li>➤ Rigueur, minutie et patience</li> </ul>
<b>QUALIFICATION/EXPERIENCE/REMUNERATION</b>	
<b>CERTIFICATIONS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ CAP pâtissier</li> <li>➤ BEP pâtissier</li> <li>➤ Bac professionnel en pâtisserie, chocolaterie, confiserie et alimentation</li> <li>➤ BM pâtissier-confiseur-glacier-traiteur</li> <li>➤ Mention complémentaire en pâtisserie</li> </ul>
<b>EXPERIENCE</b>	Ces formations devront toutes être complétées par plusieurs années d'expérience professionnelle (aide-pâtissier)
<b>CONDITIONS ET CONTRAINTES D'EXERCICE</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Station debout</li> <li>➤ Horaires décalés (partiellement de nuit)</li> <li>➤ Travail sous contraintes de temps avec variation saisonnière quotidienne et hebdomadaire de la charge de travail</li> <li>➤ Elle peut s'exercer les fins de semaine, jours fériés et de nuit (tôt le matin).</li> <li>➤ L'activité s'effectue en laboratoire et peut impliquer le port de charges et la station debout prolongée.</li> <li>➤ Résistance physique et organisation</li> </ul>
<b>MOYENS (HUMAINS, MATÉRIELS, FINANCIERS ETC.) MIS À DISPOSITION</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Vêtement de travail</li> <li>➤ Matériel de cuisine/pâtisserie : plans de travail, plaques de cuisson, fours, appareils, chambres de fermentation et de réfrigération.</li> </ul>