

FICHE DE POSTE : Tourier(ère)/Viennoisier(e) H/F

Description du poste :

Le/la Tourier / Viennoisier(ère) est responsable de la fabrication quotidienne des produits de viennoiserie, dans le respect des techniques artisanales, des recettes de l'enseigne et des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Il/elle réalise l'ensemble des étapes de production, du tourage des pâtes au façonnage et à la cuisson, en garantissant une qualité constante, une régularité de fabrication et une présentation soignée des produits.

Par son travail et sa collaboration avec les équipes boulangerie, pâtisserie et vente, il/elle contribue à la satisfaction de la clientèle et à la performance globale de la boulangerie.

Missions :

- Préparer et réaliser les pâtes levées et feuilletées.
- Réaliser le tourage, le façonnage et la pousse des viennoiseries.
- Assurer la cuisson des produits.
- Respecter les fiches techniques et les standards de qualité.
- Adapter les volumes de production aux besoins du point de vente.
- Appliquer rigoureusement les normes HACCP.
- Maintenir un poste de travail propre et organisé.
- Assurer la traçabilité des matières premières et des productions.
- Respecter les règles de sécurité et le port de la tenue professionnelle.
- Participer à la gestion des stocks de matières premières.
- Limiter les pertes et optimiser les rendements.
- Travailler en coordination avec les équipes boulangerie et pâtisserie.
- Participer aux inventaires si nécessaire.

Compétences requises

Savoir-faire :

- Maîtrise des techniques de tourage et de viennoiserie artisanale.
- Gestion des fermentations et des cuissons.
- Lecture et application de fiches techniques.
- Organisation et gestion du temps.



FICHE DE POSTE : Tourier(ère)/Viennoisier(e) H/F

Savoir-être :

- Rigueur, précision et fiabilité.
 - Autonomie et sens des responsabilités.
 - Esprit d'équipe.
 - Exigence de qualité et sens du détail.
-

Profil recherché :

- CAP Boulanger, CAP Pâtissier ou formation équivalente.
 - Tourier / Viennoisier(ère) confirmé(e) et/ou expérimenté(e).
 - Expérience en boulangerie-pâtisserie artisanale exigée.
 - Formation en hygiène alimentaire souhaitée.
-

Conditions de travail :

- Travail debout, rythme soutenu.
 - Rythme & Horaires :
 - Travail du **lundi au samedi**, selon planning. Repos dimanche + un autre de la semaine.
 - **Organisation sur 5 jours travaillés**
 - Démarrage entre 8h00 et 10h00.
 - Environnement alimentaire exigeant en matière d'hygiène.
-

Rémunération :

- Salaire Brut Mensuel : 1935.31€
 - Base Contractuelle : Convention collective nationale de la boulangerie-pâtisserie artisanale.
 - Temps de travail : 35 h hebdomadaires.
-

Avantages :

- Mutuelle prise en charge à 50%.
- Compte Boulangerie Avantage.