

COMMIS BOULANGER.ÈRE (CNP 65102)

L'écoute, le sens de l'organisation et la vigilance sont des qualités importantes du ou de la commis à la boulangerie. Responsable de la vente des pains et des viennoiseries, il ou elle doit cerner les besoins de la clientèle et la conseiller afin de satisfaire ses attentes. Dans certains commerces, les tâches de ce poste sont exécutées par la même personne.

Ce que vous apprendrez

Les tâches ci-dessous peuvent varier en fonction du commerce (épiceries, magasins spécialisés, commerces de proximité) et selon l'expérience de l'employé.e. Elles se veulent une présentation générale du rôle du ou de la commis à la boulangerie. Ainsi, le ou la commis accomplit une partie ou l'ensemble des tâches suivantes :

- Préparer certains produits pour la cuisson tels que les muffins, les biscuits et les pains;
- Entailler certains types de pains avant leur cuisson;
- Procéder aux étapes d'apprêt, d'enfournement, de cuisson et de défournement;
- Emballer et étiqueter les produits de la boulangerie;
- Faire découvrir de nouveaux produits à la clientèle en offrant des dégustations, selon la politique du commerce;
- Mettre en valeur les produits;
- Proposer à la clientèle de trancher les pains.

Particularités

- Épiceries, magasins spécialisés et commerces de proximité;
- Travail à l'intérieur;
- Lieu de travail généralement climatisé;
- Utilisation d'outils de travail propres au rayon;
- Horaire de travail variable (jour, soir et fin de semaine);
- Temps partiel et temps plein.

Expériences recherchées

- Temps partiel et temps plein;
- Formation en ligne Commis boulangerie et pâtisserie;
- Formation en entreprise après l'embauche.

Atouts

- AEP – Service à la clientèle.

Aptitudes

- Avoir de l'entregent;
- Faire preuve de vigilance;
- Avoir une bonne forme physique (le ou la commis doit être en mesure de travailler debout).

Intérêts

- Avoir le désir de satisfaire la clientèle;
- Avoir le désir de bien accomplir son travail;
- Aimer le travail manuel.

Perspectives de carrière

- Boulanger.ère;
- Assistant.e gérant.e de la boulangerie;
- Gérant.e de la boulangerie;
- Propriétaire d'une boulangerie.

Vous retrouvez ce métier dans les commerces suivants :



Épiceries



Spécialisés