

**TITRE DU POSTE :**

Boulangier(ère)

**RAYON, DÉPARTEMENT :**

Boulangerie

**MISSION PRINCIPALE :**

Les boulangier(ère)s en épicerie ont pour tâche de confectionner des produits de boulangerie pour répondre aux demandes du service de la boulangerie. Ils(elles) doivent servir la clientèle en mettant en œuvre leurs connaissances des ingrédients et des produits de boulangerie, et être au courant des tendances actuelles dans ce domaine. Les boulangier(ère)s s'occupent également de la réception et de l'entreposage des stocks, et participent aux activités de fixation des prix et de mise en marché des produits.

**RESPONSABILITÉS DU POSTE :**

- Préparer la pâte pour les pains, les petits pains et les muffins;
- Faire cuire les produits préparés;
- Décorer les produits de boulangerie;
- S'assurer que les produits sont à la hauteur des normes de qualité exigées;
- Établir un calendrier de production pour déterminer la gamme et le nombre d'articles à produire;
- Acheter les matières premières et fournitures de boulangerie;
- Voir, au besoin, à la vente et à la mise en marché des produits;
- Engager, former et superviser, au besoin, le personnel de cuisine et de boulangerie.

**PARTICULARITÉS :**

- Épicerie et magasins spécialisés;
- Travail à l'intérieur;
- Utilisation d'outils de travail propres au rayon;
- Horaire de travail variable (tôt le matin, jour, soir et fin de semaine);
- Temps partiel et temps plein.

**FORMATION ET EXPÉRIENCES REQUISES :****ATOUS :**

- Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT);
- DEP – Boulangerie;
- Combinaison équivalente d'études.

**EXPÉRIENCE RECHERCHÉE :**

Combinaison équivalente d'expériences.

**APTITUDES :**

- Savoir s'adapter à des horaires de travail particuliers;
- Avoir le sens de l'organisation;
- Faire preuve de dextérité;
- Être à l'affût des dernières tendances;
- Avoir une bonne forme physique (le boulangier ou la boulangère doit être en mesure de travailler debout et de pétrir la pâte, en l'absence d'équipements adéquats).