



BOULANGER

ROME : D1102

1. FORMATION - QUALIFICATION

Cet emploi est accessible par un diplôme de niveau 3.

2. ACTIVITE

Répondre par OUI / NON

Activités principales	Je suis capable de le faire
Fabriquer du pain en fonction des types de pains souhaités (choix des farines, des additifs, des méthodes de pétrissage, de pousse, de cuisson)	
Peser, malaxer, pétrir et façonner les pâtes, les mettre sur plaques	
Mettre en œuvre et surveiller le processus de fermentation	
Cuire les pains (enfournement, contrôle, défournement)	
Déposer le pain dans les paniers correspondants	
Nettoyer et entretenir les équipements et les locaux de travail	

3. CONTRAINTES

Répondre par OUI / NON

Contraintes	Je suis capable de le faire
Alternance d'exposition au chaud (four) et au froid (chambre froide)	
Poussières de farine	
Bruit des machines	
Gestes répétitifs des membres supérieurs	
Station debout prolongée	
Posture penchée en avant	
Bras en élévation	
Manutention de charges	
Début de travail de nuit (entre 3 heures et 6 heures)	
Travail le week-end	
Travail isolé	
Amplitude horaire avec pics d'activité	