**POSTE DE BOULANGER**

Le poste de boulanger consiste à réaliser toutes les opérations de la fabrication du pain en fonction de la production. Choix des farines, choix du levain, choix des méthodes de pétrissage et de fermentation et ce, selon les règles du métier. Peser, pétrir les pâtes, façonnage, surveiller le processus de fermentation , nettoyer et entretenir les équipements.

**COMPÉTENCES**

Autonomie dans la réalisation des tâches, sens de l’organisation, fiable, capacité de travailler en équipe.

**NIVEAU D’ÉTUDES**

DEP boulangerie, tout autre diplôme reconnu.

**EXPÉRIENCE**

5 ans et plus