

ANALYSE D'ACTIVITE

1) LE CHAMP D'ACTIVITE

-DEFINITION:

Le Pâtissier - Glacier - Chocolatier - Confiseur, titulaire de la Mention Complémentaire, réalise, présente, des fabrications traditionnelles et des fabrications spécialisées, (spécialités d'entreprise, spécialités régionales...)

Il réalise, présente, notamment, des desserts adaptés à la restauration et au salon de thé.

Ces préparations sont réalisées en respectant les us et coutumes de la profession et des règles d'hygiène.

2) CONTEXTE PROFESSIONNEL

a) - Emplois concernés:

- Jeune ouvrier pâtissier - glacier - chocolatier - confiseur,

- Ouvrier pâtissier - glacier - chocolatier - confiseur.

Ces activités s'exercent dans les postes suivants:

Tourier, Entremetier, Fournier, Glacier, Chocolatier, Confiseur,
Pâtissier en restauration.

b) Types d'entreprises où se situent les emplois:

Entreprises artisanales

- Pâtisserie - Glacerie - Chocolaterie - Confiserie

- Boulangerie - Pâtisserie

- Chocolaterie - Confiserie

- Glacier - Fabricant

- Autres entreprises de l'alimentation

Hôtellerie - Restauration

Grandes distributions et Industrie

.../...

.../...

c) - Place de l'organisation de l'entreprise

Il organise ses fabrications et les exécute, conformément aux exigences de l'entreprise, dans tous les postes de travail du laboratoire.

d) - La pratique du métier nécessite:

- une bonne santé
- une hygiène corporelle rigoureuse
- le port obligatoire de la tenue vestimentaire professionnelle
- l'adaptation aux exigences de l'entreprise :
 - horaires décalés
 - mobilité
 - travail le dimanche et les jours de fête
 - commandes exceptionnelles

3) LES FONCTIONS

Il applique la réglementation en vigueur, concernant l'hygiène et la sécurité, dans les fonctions suivantes:

- 1 - Approvisionnement, stock**
- 3 - Production**
- 3 - Contrôle qualité**
- 4 - Conservation**
- 5 - Entretien**

TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITES

FONCTION**APPROVISIONNEMENT STOCK****TACHES :**

- tâche 1 : réception des marchandises et vérification de leur conformité
- tâche 2 : rangement des marchandises
- tâche 3 : surveillance du stock

CONDITIONS D'EXERCICE**Moyens et ressources**

consignes écrites ou orales
bon de commande
bon de livraison
fiches de stock manuelles ou informatisées.

Autonomie, responsabilité

Autonomie dans l'exécution des tâches, en respectant les usages de l'entreprise et les règles d'hygiène et de conservation.

Information à la hiérarchie, en cas d'incidents.

Résultats attendus

- adéquation entre bon de livraison et réception
- rangement pertinent
- maintien de l'état qualitatif et quantitatif du stock.

TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITES

**FONCTION
PRODUCTION****TACHES :**

- tâche 1 : MISE EN PLACE (produits, outillage, matériel)
- tâche 2 : Préparations intermédiaires, éléments de composition, de décors...

CONDITIONS D'EXERCICE**Moyens et ressources**

Consignes écrites et (ou) orales et fiches techniques

Plan de travail, matériels (balance, batteur ...)

Autonomie, Responsabilité

Responsabilité dans l'exécution des tâches

Résultats attendus

- Adaptation à une demande ponctuelle
- Vérification qualitative des produits
- Respect des quantités
- Utilisation rationnelle des matériels
- Respect de la fiche technique

TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITES

**FONCTION
PRODUCTION**

TACHES :

- tâche 1 : Réalisation de mélanges traditionnels
- tâche 2 : Réalisation de mélanges et appareils adaptés à des fabrications spécialisées
- tâche 3 : Mise en oeuvre et assemblage de produits plus élaborés
- tâche 4 : Présentation et mise en valeur de produits finis commercialisés
- tâche 5 : Présentation et mise en valeur de desserts de restauration et de salon de thé (desserts à l'assiette, chariot ...)

CONDITIONS D'EXERCICE**Moyens et ressources**

- Consignes écrites et (ou) orales et fiche technique
- Mise en place
- Commandes exceptionnelles

Autonomie, responsabilité

Variables en fonction de l'organisation de l'entreprise (en équipe ou seul),
et la complexité de la tâche (fabrication répétitive ou à caractère exceptionnel)

Résultats attendus

- Respect des us et coutumes de la profession, des règles d'hygiène et de sécurité, d'économie
- Respect des qualités gustatives
- Respect des temps impartis
- Produits conformes aux consignes habituelles ou exceptionnelles
- Aspect des produits conforme à la demande

TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITES

FONCTION PRODUCTION
--

TACHES :

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - tâche 1 : Conduite des fermentations (étuve, pousse contrôlée ...) - tâche 2 : Conduite des différentes cuissons (sur le feu, au four ...) - tâche 3 : Conduite des mises au point (fondant, couverture ...) |
|--|

CONDITIONS D'EXERCICE

<u>Moyens et ressources</u>

<p>Consignes orales et (ou) écrites et fiche technique</p>
--

<p>Consignes exceptionnelles</p>

<p>Matériel de fermentation et de cuisson</p>

<p>Matériel spécifique à la glacerie et la chocolaterie</p>

<u>Autonomie, responsabilité</u>

<p>Appréciation personnelle des cuissons, fermentation, mise au point. Appréciation personnelle des durées de cuisson, températures, de l'aspect et de la couleur.</p>
--

<u>Résultats attendus</u>

<ul style="list-style-type: none"> - Respect des techniques conformes à la réglementation, à l'hygiène et aux exigences de l'entreprise
--

<ul style="list-style-type: none"> - - Respect des règles d'hygiène

<ul style="list-style-type: none"> - - Respect des qualités gustatives
--

<ul style="list-style-type: none"> - Produits conformes aux consignes habituelles ou exceptionnelles.
--

TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITES

FONCTION
CONTROLE - QUALITE**TACHES :**

- tâche 1 : Contrôle de la qualité des produits (matières premières, produits intermédiaires, produits finis)
- tâche 2 : Contrôle de la conformité du produit
- tâche 3 : Rectifications éventuelles en cours de production et sur le produit fini

CONDITIONS D'EXERCICE**Moyens et ressources**

Consignes en cas de non conformité

Méthode spécifique à l'entreprise de contrôle qualité

Les matériels de contrôle

Autonomie, responsabilité

Autonomie dans l'exécution des tâches, en respectant les consignes

Résultats attendus

- Assurance de la qualité du produit.

TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITES

FONCTION**CONSERVATION****TACHES :**

- tâche 1 : Conditionnement (matières premières, produits intermédiaires, produits finis)
- tâche 2 : Identification des produits (nom, quantité, date)
- tâche 3 : Rangement des produits.

CONDITIONS D'EXERCICE**Moyens et ressources**

Méthode de gestions des produits, spécifique à l'entreprise

Les matériels de conservation et de conditionnement (conservateur, chambre froide, emballages ...)

Autonomie, responsabilité

Les tâches sont effectuées sous contrôle de la hiérarchie

Résultats attendus

- **Maintien de la qualité des produits**
- **Respect des règles d'Hygiène**
- **Respect de la réglementation concernant la chaîne du froid**

TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITES

F O N C T I O N**E N T R E T I E N****TACHES :**

- tâche 1 : **Choix, dosage, utilisation des produits de nettoyage, de désinfection.**
- tâche 2 : **Nettoyage et désinfection de l'outillage, du matériel, des locaux, du poste de travail**
- tâche 3 : **Surveillance de l'état des matériels**
- tâche 4 : **Repérage des anomalies**

C O N D I T I O N S D' E X E R C I C E**Moyens et ressources****Produits et matériels d'entretien****Programme d'entretien****Autonomie, responsabilité****Responsable dans l'exécution des tâches****Résultats attendus**

- **Le maintien des matériels et des locaux en état de propreté, avec l'utilisation rationnelle des produits**
- **L'utilisation rationnelle des matériels**
- **Le respect des règles d'hygiène et de sécurité**
- **Le traitement des anomalies repérées.**