

Employé.e de boulangerie polyvalent.e

Activités principales

- Production de boulangerie :
 - Pain courant, spéciaux, brioches et pain de mie, pain d'épices, cookies.
 - Assistance aux boulangers, sur demande
 - Levain
 - Réceptionner les livraisons de denrées
 - Enregistrer les livraisons de denrées
- Mise en rayon des produits de boulangerie
 - Préparation des commandes clients
 - Emballage
 - Mise en rayon
 - Mise en promotion du pain de la veille
- Accueil et renseignement physique et téléphonique des clients
 - Prendre les commandes
 - Les noter et les communiquer
 - Renseigner les clients sur les produits de boulangerie
- Nettoyage de la boulangerie :
 - Sols et surfaces
 - Outils (batteur, pétrin, plan de travail, plonge)
 - Gestion des déchets (trier, vider les poubelles)
 - Maintenir l'espace de nettoyage propre et vide
- Nettoyage des vestiaires / SdB :
 - Sols et surfaces
 - Linge (mise en machine, étendage, pliage, rangement)
- Nettoyage cuisine
 - Table et plans de travail
 - Lave-vaisselle (remplir, vider puis ranger)
 - Gestion des déchets (trier, vider les poubelles et les bacs à verres)
- Participation à la vie sur le point de vente et la boulangerie
 - Participer aux réunions d'équipe
 - Remonter à sa hiérarchie les éventuels dysfonctionnements et être force de proposition pour la structure
 - Participer à l'amélioration des modes de fonctionnement du point de vente
 - Participer à la qualité de vie au travail
 - Connaître les valeurs fondamentales et les engagements du réseau vis-à-vis des consommateurs.
 - Se tenir informé des communications de sensibilisations du réseau pour une consommation responsable.
- Application des règles d'hygiène et de sécurité dans le magasin et la boulangerie

- Participer à la bonne tenue du magasin selon les consignes données (accessibilité et propreté du lieu de vente et de ses extérieurs)
- Appliquer et respecter les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et d'information du consommateur
- Contribuer à l'entretien des matériels et de l'environnement de travail
- Utiliser les moyens de protection mis à disposition et nécessaires à la réalisation de l'activité

Faire remonter tous problèmes et dysfonctionnement aux responsables.

Et sur leur demande accomplir toute tâche afférente au bon fonctionnement du magasin et de la boulangerie.

Compétences de référence

- Compétences techniques
 - Connaître les techniques et procédures de production en boulangerie et d'accueil client
 - Savoir utiliser l'outil informatique
 - Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité selon les modes opératoires définis
 - Réaliser et vérifier les opérations de nettoyage et de bon entretien des équipements et du point de vente.
 - Appliquer les modes opératoires des opérations de réception, de suivi des stocks et de mise en valeur des produits en point de vente
 - Connaître les spécificités du magasin et les engagements du réseau Biocoop (charte et cahier des charges)
 - Connaître les produits, gammes biocoop et l'univers de la bio.
- Compétences relationnelles
 - Assurer l'accueil client en établissant un climat de confiance et développer des relations commerciales avec les clients
 - Savoir écouter le client, identifier et reformuler sa demande
 - Savoir traiter ou relayer une réclamation dans le respect des consignes en vigueur et de la qualité de la relation commerciale avec le client.
 - Etablir une communication de qualité envers ses responsables et collègues de travail