



BOULANGER.ERE D'ESSAI

OBJECTIF

Assurer la réalisation des panifications permettant les contrôles des matières premières et produits fabriqués en boulangerie et pâtisserie.

ACTIVITÉS

- Imaginer et réaliser de nouvelles recettes pour attirer et fidéliser la clientèle ;
- Réaliser des analyses, tests et essais de panification sur les produits de boulangerie/viennoiserie ;
- Conseiller le boulanger en lui proposant des améliorations possibles sur les méthodes utilisées.
- Assurer la conformité de ces produits ;
- Respecter le protocole d'essai et les règles d'hygiène.

COMPÉTENCES

- Connaissances des ingrédients ;
- Capacité d'analyse ;
- Rigueur et organisation ;
- Autonomie ;
- Maîtrise des process de fabrication (pain, viennoiserie...) ;
- Connaissance des outils informatiques.

FORMATIONS (EXEMPLES)

- [CAP - Boulanger](#)
- [CAP boulanger \(compagnons-du-devoir.com\)](#)
- [Bac pro Boulanger-pâtissier - Onisep](#)