

Boulang(er) conseil - Démonstrateur(ric)e

Boulang(er) d'essai

Code Rome : D1102 - Boulangerie – viennoiserie H1505 - Intervention technique en formulation et analyse sensorielle



DESCRIPTION DU MÉTIER

Vous élaborez de nouvelles recettes/techniques de panification. Vous réalisez des essais et des démonstrations boulangères permettant la mise au point, le contrôle et la validation de nouveaux produits de boulangerie et de pâtisserie, de matières premières dans le respect des règles QHSE.

POSITIONNEMENT DANS L'ENTREPRISE

Vous travaillez au sein du service commercialisation, en lien avec les services R&D, sous la supervision du responsable des ventes. Vous intervenez également auprès de clients professionnels.

VOIES D'ACCÈS



Une certification de niveau 4 dans le domaine de la boulangerie pâtisserie est exigée. Une expérience professionnelle dans le domaine de la boulangerie pâtisserie est indispensable pour accéder à ce métier.
Autre : Ce métier requiert la détention du permis B.

ACTIVITÉS

COMPÉTENCES

Organisation de son activité et de ses interventions	Organiser son activité et planifier ses interventions extérieures auprès de clients ou dans le cadre de démonstrations boulangères
Analyse, tests et essais de farines ou mélanges	Réaliser des analyses, tests et essais de farines ou mélanges afin d'évaluer leur qualité
Elaboration de nouvelles recettes	Elaborer des recettes et techniques de panification à partir de farines ou mélanges
Accompagnement et conseil des clients	Accompagner et conseiller les clients professionnels (boulangers, pâtisseries, ...) sur les farines ou mélanges de l'entreprise
Formations boulangères	Animer des formations boulangères lors d'événements internes ou externes
Echanges et transmission d'informations	Communiquer sur les informations liées à son activité, en interne et en externe

CONDITIONS D'EXERCICE

- Travail en horaires atypiques
- Travail en équipe
- Travail avec des déplacements
- Travail nécessitant le port d'une tenue spécifique

VARIABILITÉ DU MÉTIER

Selon l'organisation de l'entreprise, le métier peut se spécialiser soit vers les tests de farines et mélanges et la formulation de recettes, soit vers la formation et le conseil auprès de clients professionnels, notamment le conseil aux boulangers lors de leur installation.

Le(la) boulanger(ère) conseil démonstrateur(trice) peut également être amené(e) à réaliser des démonstrations boulangères.

ÉVOLUTIONS RÉCENTES DU MÉTIER

Le métier est marqué par :

- Un renforcement progressif de l'activité de conseil auprès des artisans boulangers sur leur gamme de produits, leurs équipements, l'organisation de leur boutique et de leur laboratoire, afin d'optimiser leur installation ;
- La réalisation d'une diversité de recettes, à partir de farines de plus en plus variées, en lien avec l'évolution des attentes des consommateurs.

PASSERELLES ENVISAGEABLES

Vous pouvez évoluer vers les métiers de Technico commercial(e)/ Responsable Technicien(ne) qualité, de secteur vente, Formulateur(rice) de en alimentation animale, et à long terme de Responsable des ventes, de Responsable qualité, et de Responsable R&D.

RESSOURCES TRANSVERSES

Ressources cognitives

Analyse et synthèse de l'information	● ● ○ ○
Résolution de problèmes	● ● ○ ○
Autonomie	● ● ○ ○
Innovation	● ● ○ ○
Apprentissage et actualisation des compétences	● ● ○ ○

Ressources sociales et relationnelles

Communication orale	● ● ○ ○
Communication écrite	● ○ ○ ○
Orientation client	● ● ○ ○
Travail en équipe	● ● ○ ○
Influence et persuasion	● ● ○ ○
Gestion des relations interpersonnelles, des situations relationnelles délicates	● ○ ○ ○

Ressources personnelles

Persévérance	● ● ○ ○
Traitement de situations sources de tension	● ○ ○ ○
Adaptabilité / réactivité / proactivité	● ● ○ ○
Rigueur et fiabilité	● ● ○ ○
Prise d'initiative / gestion des aléas	● ○ ○ ○

Ressources personnelles

Ressources manuelles et pratiques	● ● ● ○
-----------------------------------	---------