

Fiche de poste : Boulanger (H/F)

Le boulanger – également appelé ouvrier boulanger, boulanger-pâtissier ou artisan boulanger – occupe une fonction essentielle dans les métiers de bouche et la grande distribution. Spécialiste de la fabrication et de la cuisson du pain et des viennoiseries, il garantit la qualité, la fraîcheur et la régularité des produits proposés. Dans un supermarché, une boulangerie intégrée ou un laboratoire de fabrication, il contribue à l'attractivité du rayon et à la fidélisation des clients grâce à son savoir-faire artisanal.

Description du poste

En tant que boulanger, vous êtes responsable de la fabrication, de la cuisson et de la présentation des pains et viennoiseries. Vous veillez à la qualité des produits finis, au respect des recettes, des temps de pousse et de cuisson, ainsi qu'au bon entretien du matériel. Vous participez activement à la mise en valeur du rayon boulangerie, tout en garantissant le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Missions principales

- Réaliser les pesées, le pétrissage et la division des pâtes selon les fiches techniques.
- Conduire la fermentation, le façonnage et la cuisson des pains, baguettes, pains spéciaux et viennoiseries.
- Adapter la production selon la fréquentation et les commandes du magasin.
- Contrôler la qualité visuelle, gustative et la conformité des produits finis.
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (procédures HACCP).
- Nettoyer et entretenir le matériel et les postes de travail.
- Gérer les stocks de matières premières et anticiper les besoins de commande.
- Participer à la présentation attractive du rayon boulangerie et à la satisfaction client.

Compétences recherchées

- Maîtrise des techniques de panification, fermentation et cuisson.
- Connaissance des matières premières et de leurs réactions (farines, levures, beurres, etc.).
- Rigueur dans le respect des recettes et des normes d'hygiène.
- Capacité à travailler en autonomie et à des horaires décalés.
- Esprit d'équipe et sens du travail bien fait.
- Résistance physique et sens de l'organisation.

Formations et expériences exigées

CAP Boulanger, BP Boulanger ou Bac Pro Boulanger-Pâtissier. Une première expérience en boulangerie artisanale ou industrielle, ou en grande distribution, est fortement appréciée. Les postes de chef boulanger ou responsable de fabrication nécessitent plusieurs années d'expérience et des compétences en gestion d'équipe.

Fourchette de rémunération

Débutant : entre 1 900 € et 2 300 € bruts mensuels. Confirmé ou chef boulanger : entre 2 800 € et 3 500 € bruts mensuels, selon l'expérience et la région. Des primes de nuit ou de performance peuvent s'ajouter selon la politique du magasin.

Comment recruter un Boulanger ?

Pour recruter un boulanger ou ouvrier boulanger qualifié, faites appel à Swipelink, un cabinet de recrutement digital spécialisé dans la grande distribution. Swipelink identifie et contacte automatiquement les meilleurs profils autour de vous, pour des recrutements rapides, ciblés et de qualité.