

Fiche de Poste Interne : Agent de Production (H /F)



Intitulé du Poste : Préparateur de Pain

Service : Production

Lieu de Travail : Bonneval (28051)

Supérieur Hiérarchique : Responsable de Production

Objectif du Poste

Assurer la préparation et la cuisson des pains utilisés pour la fabrication de nos produits, en respectant les normes de qualité et de sécurité alimentaire. Contribuer à l'efficacité du processus de production et à la satisfaction des clients par la qualité des produits.

Responsabilités et Missions

1. Fabrication

- Assurer le cycle de fabrication
- Assurer les contrôles qualités des produits en cours de fabrication
- Veiller au respect des règles d'hygiène tout au long du cycle de fabrication
- Respecter les règles de sécurité de l'entreprise

- Enfournier les pains en respectant les températures et les temps de cuisson nécessaires.
- Surveiller la cuisson pour garantir une qualité constante.

- Contrôle de Qualité :
 - Vérifier la qualité des pains à chaque étape (préparation, façonnage, cuisson).
 - S'assurer que les pains finis respectent les normes de qualité de Crocwich.

- Hygiène et Sécurité :
 - Maintenir un espace de travail propre et conforme aux normes d'hygiène.
 - Respecter les protocoles de sécurité alimentaire et les normes HACCP.

4. Contrôle de Qualité :

- Vérifier la qualité des pains à chaque étape (préparation, façonnage, cuisson).
- S'assurer que les pains finis respectent les normes de qualité de Crocwich.

5. Hygiène et Sécurité :

- Maintenir un espace de travail propre et conforme aux normes d'hygiène.
- Respecter les protocoles de sécurité alimentaire et les normes HACCP.

6. Maintenance et Nettoyage :

- Assurer le nettoyage quotidien des équipements et de la zone de travail.
- Signaler toute défaillance ou besoin de maintenance au Responsable de Production.

7. Collaboration :

- Travailler en étroite collaboration avec les autres membres de l'équipe de production.

Fiche de Poste Interne : Agent de Production (H /F)



- Participer aux réunions d'équipe et aux sessions de formation.

Compétences et Qualités Requises

Techniques :

- Expérience préalable dans la préparation et la cuisson du pain (souhaitée).
- Connaissance des normes HACCP et des bonnes pratiques de fabrication.

Personnelles :

- Rigueur et précision.
- Capacité à travailler en équipe et à communiquer efficacement.
- Organisation et gestion du temps.
- Réactivité et capacité à gérer plusieurs tâches en même temps.

Conditions de Travail

- **Type de Contrat :** CDI
- **Durée Hebdomadaire de Travail :** 35 heures
- **Horaires :**

- **Avantages :**

Formation continue

Interactions et Collaboration

Interactions Internes :

- Travailler en collaboration avec les agents de production, les boulangers et les autres préparateurs.
- Communiquer régulièrement avec le Responsable de Production et le Support Qualité.

Évaluation et Suivi

Critères d'Évaluation :

- Qualité des pains préparés et cuits
- Respect des procédures et des normes d'hygiène
- Efficacité et productivité dans la préparation du pain
- Participation à l'amélioration continue
- Respect des horaires de travail et assiduité

- **Fréquence des Évaluations :**

- Évaluation trimestrielle par le Responsable de Production
- Évaluation annuelle par le PDG

Note : Cette fiche de poste est susceptible d'évoluer en fonction des besoins de l'entreprise et des compétences développées par le préparateur de pain H/F.