Date d'établissement de la fiche : \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_ Renseigné par : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
Nom : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
Employeur : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Date d'embauche : \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_\_   
Contrat : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Temps de travail : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Niveau** | **0 = Néant** | **1 = Potentiel** | **2 = Faible** | **3 = Moyen** | **4 = Intense** |

**Lieux de travail**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| boulangerie artisanale |  | fournil |  |
| chambre à farine |  | salle de pousse |  |
| atelier de boulangerie en hypermarché |  | galerie marchande |  |
| rayon spécialisé de supermarché ou d'hypermarché |  | zone dédiée à la plonge |  |
| zone de rangement |  | camion-boutique |  |
| chambre froide |  |  |  |

**Organisation du travail**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| très tôt le matin |  | repos < 48 H consécutives |  |
| travail le week-end |  | travail isolé |  |
| travail de nuit |  |  |  |

**Tâches**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| réceptionner, déballer et vérifier les arrivages |  | peser les ingrédients en boulangerie |  |
| alimenter le pétrin en farine |  | malaxer - pétrir la pâte |  |
| diviser |  | fleurer |  |
| laminer |  | façonner |  |
| mettre le pain sur des plaques |  | enfourner |  |
| défourner |  | faire la plonge |  |
| vendre le pain |  | nettoyer le plan de travail et les sols en boulangerie |  |
| conduire un véhicule utilitaire |  | encaisser |  |

**Outils et équipements**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| silo à farine |  | pétrin |  |
| diviseuse |  | laminoir |  |
| balancelle |  | façonneuse |  |
| chambre de fermentation |  | fours du boulanger |  |
| matériel à enfourner |  | table de travail |  |
| matériel de nettoyage |  | toiles de boulangerie |  |
| trancheuse à pain |  | véhicule léger de livraison |  |
| balance |  |  |  |

**Produits, matériaux et publics concernés**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| farine |  | levain |  |
| sel |  | additif |  |
| enzymes chez le boulanger |  | agent de blanchiment |  |
| antioxydant |  | produits de nettoyage et désinfection en agroalimentaire |  |

**Tenue de travail**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Niveau** |  | **Niveau** |
| veste et pantalon blancs |  | coiffe |  |
| tenue personnelle souvent portée |  | tablier |  |
| chaussures de sécurité antidérapantes |  | gants antithermiques |  |
| masque |  |  |  |

*Fiche de poste du 03/05/2025 issue de la FMP Boulanger, consultable sur le site :*  
  
[*https://www.fmppresanse.fr*](https://www.fmppresanse.fr/)