|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | NOM Prénom : |  | | POSTE OCCUPE : |  | | DATE D'EMBAUCHE : | \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_ | | ENTREPRISE : |  | | TYPE DE CONTRAT : |  | | TEMPS DE TRAVAIL/SEMAINE : |  | | |  |  | | --- | --- | |  |  | |  |  | | FICHE RENSEIGNEE PAR : |  | | FICHE ETABLIE LE : | \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_ | |  |  | |  |  | |

## Lieux de travail

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des lieux de travail** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| lieu de vente : boutique, magasin |  | inadaptation des locaux, états des sols (glissants, encombrés, sur plusieurs niveaux…), éclairage inadapté, chauffage |
| lieu de vente : centre commercial |  |  |
| laboratoire artisanal: pâtisserie |  | froid interieur positif, ambiance thermique chaude interieure |
| autres : |  |  |

## **Organisation du travail**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques de l'organisation** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| horaires de travail : à préciser |  |  |
| travail géré seul |  | isolement psychologique, manquer de moyens ou de temps pour faire un travail de qualite, surcharge de travail ressentie |
| modes opératoires précis |  |  |
| travail dimanche et jours fériés |  | horaire generant une perturbation de la vie sociale, rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale |
| très tôt le matin |  |  |
| délais à respecter |  | travail sous contrainte de temps imposee (travail a la chaine, cadence elevee, salaire au rendement, |
| travail au sein d'une équipe |  | contrainte relationnelle |
| travail d'encadrement |  | contrainte relationnelle, caracteristique propre a l'activite |
| fluctuation quotidienne de la charge de travail |  |  |
| autres : |  |  |

## **Tâches**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des tâches** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| gérer les achats, les commandes et les stocks en pâtisserie |  |  |
| sélectionner les produits de la recette |  |  |
| manipuler et travailler les denrées alimentaires |  |  |
| peser les ingrédients en pâtisserie |  |  |
| fabriquer les pâtes à biscuit et fonds de tarte |  |  |
| cuire les garnitures |  |  |
| cuire les biscuits et fonds de tarte |  | posture du membre supérieur, porte de charge au-dessus du plan de l'épaule, soulèvement de charge difficile à saisir, ambiance thermique chaude interieure |
| préparer les garnitures |  |  |
| réaliser montages et décorations |  | posture du cou en flexion, posture du poignet en extension, posture du poignet en flexion, posture du tronc en rotation et anteflexion du rachis |
| nettoyer et ranger le matériel en pâtisserie |  |  |
| nettoyer les sols et les surfaces en agroalimentaire |  |  |
| autres : |  |  |

## **Outils et équipements**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des outils et équipements** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| autres : |  |  |

## **Produits, matériaux et publics concernés**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des produits utilisés ou des publics concernés** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| autres : |  |  |

## **Tenue de travail**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des tenues de travail** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| autres : |  |  |

|  |
| --- |
| SYNTHESE : |
| INFORMATIONS DONNEES /DOCUMENTS REMIS |

*Fiche d'entretien professionnel générée le 25/04/2024 issue de la FMP Pâtissier (sauf pâtissier industriel), consultable sur le site :*  
  
[*https://www.fmppresanse.fr*](https://www.fmppresanse.fr/)