|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| 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** |
| boulangerie artisanale |  | inadaptation des locaux, états des sols (glissants, encombrés, sur plusieurs niveaux…), éclairage inadapté, chauffage |
| fournil |  | incendie, ambiance humide, variation de temperature, ambiance thermique chaude interieure |
| chambre à farine |  |  |
| salle de pousse |  | ambiance humide |
| atelier de boulangerie en hypermarché |  |  |
| galerie marchande |  | agression physique, odeurs, bruit de fond |
| rayon spécialisé de supermarché ou d'hypermarché |  | espace de travail avec sol glissant |
| zone dédiée à la plonge |  | espace de travail avec sol glissant, espace de travail sousdimensionné |
| zone de rangement |  | espace de travail avec sol encombré, espace de travail sousdimensionné |
| camion-boutique |  | espace de travail sousdimensionné, froid interieur positif |
| chambre froide |  | froid interieur positif, froid interieur negatif |
| autres : |  |  |

## **Organisation du travail**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques de l'organisation** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| horaires de travail : à préciser |  |  |
| très tôt le matin |  |  |
| repos < 48 H consécutives |  | repos hebdomadaire regulierement inferieur a 48 h |
| travail le week-end |  | horaire generant une perturbation de la vie sociale, nuisances liées au travail les dimanches et jours fériés |
| travail isolé |  | isolement psychologique, agression physique |
| travail de nuit |  | travail de nuit >270h/an |
| autres : |  |  |

## **Tâches**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des tâches** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| réceptionner, déballer et vérifier les arrivages |  |  |
| peser les ingrédients en boulangerie |  | nuisances du boulanger, poussiere de farine, port de charge (déplacement horizontal) |
| alimenter le pétrin en farine |  | poussiere de farine |
| malaxer - pétrir la pâte |  | poussiere de farine |
| diviser |  | poussiere de farine |
| fleurer |  | poussiere de farine |
| laminer |  |  |
| façonner |  | posture debout |
| mettre le pain sur des plaques |  |  |
| enfourner |  | contact avec les pieces chaudes, posture du tronc en rotation et anteflexion du rachis, port de charge (déplacement horizontal) |
| défourner |  | posture du tronc en rotation et anteflexion du rachis, contact avec les pieces chaudes |
| faire la plonge |  |  |
| vendre le pain |  |  |
| nettoyer le plan de travail et les sols en boulangerie |  | poussiere de farine, espace de travail avec sol glissant |
| conduire un véhicule utilitaire |  | déplacement routier, contrainte de la conduite VL professionnelle, posture assise |
| encaisser |  | manipulation d'argent et de valeurs, situation entrainant une charge mentale particuliere, fonction a forte responsabilite assumee humaine, financiere ou de securite, braquage, hold-up |
| autres : |  |  |

## **Outils et équipements**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des outils et équipements** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| silo à farine |  | poussieres fines et concentrees |
| pétrin |  | machines en mouvements |
| diviseuse |  | poussiere de farine |
| laminoir |  | machines en mouvements |
| balancelle |  |  |
| façonneuse |  |  |
| chambre de fermentation |  |  |
| fours du boulanger |  | contact avec les pieces chaudes, ambiance thermique chaude interieure |
| matériel à enfourner |  | usure des roues |
| table de travail |  | plan de travail +/- adapté |
| matériel de nettoyage |  | poussiere aspecifique |
| toiles de boulangerie |  | allergenes en boulangerie |
| trancheuse à pain |  | outil coupant |
| véhicule léger de livraison |  |  |
| balance |  |  |
| autres : |  |  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des produits utilisés ou des publics concernés** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| farine |  | allergenes en boulangerie, champignon, moisissure, poussiere de farine, insecte |
| levain |  |  |
| sel |  |  |
| additif |  |  |
| enzymes chez le boulanger |  | enzyme |
| agent de blanchiment |  |  |
| antioxydant |  |  |
| produits de nettoyage et désinfection en agroalimentaire |  | nettoyant desinfectant alimentaire |
| autres : |  |  |

##  **Tenue de travail**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des tenues de travail** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| veste et pantalon blancs |  |  |
| coiffe |  |  |
| tenue personnelle souvent portée |  | salissures des tenues |
| tablier |  |  |
| chaussures de sécurité antidérapantes |  |  |
| gants antithermiques |  |  |
| masque |  |  |
| autres : |  |  |

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

*Fiche d'entretien professionnel générée le 03/05/2025 issue de la FMP Boulanger, consultable sur le site :*

[*https://www.fmppresanse.fr*](https://www.fmppresanse.fr/)