**MATRICE EMPLOI-TACHES POTENTIELLES**

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** |

## Tâches

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tâches** | **Niveau** | **Commentaire** |
| 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 |  |  |
| préparer les garnitures |  |  |
| réaliser montages et décorations |  |  |
| nettoyer et ranger le matériel en pâtisserie |  |  |
| nettoyer les sols et les surfaces en agroalimentaire |  |  |

*Matrice emploi-tâches potentielles générée le 13/05/2025 issue de la FMP Pâtissier (sauf pâtissier industriel), consultable sur le site :*

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