



# FICHE DE POSTE

## Pâtissier / Pâtissière

### 1. Identification du poste

<b>Intitulé du poste</b>	Pâtissier / Pâtissière
<b>Service / Établissement</b>	Restauration collective — Self, EHPAD, Unité hospitalière
<b>Rattachement hiérarchique</b>	Responsable de cuisine / Chef de cuisine
<b>Statut</b>	Agent de production culinaire — spécialité pâtisserie
<b>Type de contrat</b>	À définir (CDD / CDI)
<b>Localisation</b>	Cuisine centrale de l'établissement
<b>Horaires</b>	Variables selon les jours et la saisonnalité (voir ci-dessous)

### 2. Contexte et environnement de travail

Le ou la pâtissier(ère) exerce au sein d'une cuisine collective assurant la prestation alimentaire pour plusieurs secteurs d'activité aux volumes et besoins distincts :

Secteur	Volume	Fréquence
Self (restauration rapide)	~350 couverts / jour	Tous les jours ouvrés
EHPAD & Unité hospitalière	~2 600 couverts / jour	Mercredi & Dimanche

Les menus sont saisonniers, avec une carte Été et une carte Hiver, requérant une adaptation régulière des préparations et des desserts proposés.

### 3. Missions principales

#### 3.1 Production pâtissière et desserts maison

- Concevoir, fabriquer et finaliser l'ensemble des desserts maison servis en self et en restauration hospitalière/EHPAD
- Élaborer une gamme variée et adaptée selon les saisons (été/hiver) et les contraintes diététiques des résidents
- Réaliser des entremets, gâteaux individuels, mousses, crèmes, flans, tartes et petits fours
- Adapter les textures des desserts pour les résidents nécessitant une alimentation mixée ou texturée modifiée (IDDSI)

#### 3.2 Viennoiserie maison

- Assurer la production quotidienne de viennoiseries maison : croissants, pains au chocolat, brioches, pains aux raisins, etc.
- Gérer la pousse, la cuisson et le dressage dans le respect des fiches techniques
- Calibrer les quantités en fonction des volumes attendus par secteur (self vs résidents)

#### 3.3 Gestion et organisation

- Planifier la production en amont selon les menus et les volumes de chaque secteur
- Réaliser et mettre à jour les fiches techniques et les fiches de production

- Participer à l'élaboration des menus saisonniers en concertation avec le chef

### 3.4 Hygiène et sécurité alimentaire

- Respecter scrupuleusement les normes HACCP tout au long du processus de fabrication
- Assurer le nettoyage et la désinfection du poste de travail et du matériel selon les protocoles établis
- Garantir la traçabilité des produits (étiquetage, relevés de températures, DLC)
- Alerter le responsable en cas de non-conformité détectée

## 4. Profil recherché

### 4.1 Formation et expérience

- CAP Pâtissier ou Boulanger-Pâtissier obligatoire
- Brevet Professionnel ou Bac Pro Boulangerie-Pâtisserie apprécié
- Connaissance des régimes spécifiques (sans sucre, textures modifiées, allergènes) fortement appréciée

### 4.2 Compétences techniques

- Maîtrise des techniques de pâtisserie : montage, glaçage, décoration, travail du sucre et du chocolat
- Bonne connaissance des fermentations et de la pousse en boulangerie (viennoiserie maison)
- Capacité à gérer de gros volumes de production tout en maintenant la qualité
- Maîtrise des règles HACCP et des normes d'hygiène en cuisine collective
- Savoir lire et appliquer une fiche technique ; savoir en rédiger

### 4.3 Qualités personnelles

- Rigueur et organisation dans la gestion du temps et de la production
- Créativité et sens de l'esthétique dans la présentation des desserts
- Adaptabilité et réactivité face aux variations de volumes et aux demandes spécifiques
- Esprit d'équipe et bonne communication avec les collègues de cuisine
- Sensibilité à l'alimentation des personnes âgées et des patients hospitalisés
- Autonomie et prise d'initiative dans le respect des procédures

## 5. Conditions de travail

<b>Amplitude horaire</b>	6h - 14h06 ou 7h – 15h06
<b>Jours travaillés</b>	Du lundi au vendredi
<b>Environnement</b>	Cuisine collective professionnelle
<b>Équipements fournis</b>	Tenue professionnelle complète
<b>Relations de travail</b>	Équipe de cuisine, diététicien(ne), services de soins (EHPAD/hôpital)
<b>Contraintes</b>	Travail en zones tempérées et réfrigérées ; respect strict des protocoles

## 6. Indicateurs de performance

- Respect des quantités et des délais de production par secteur
- Conformité aux normes HACCP (résultats des autocontrôles, audits internes)
- Satisfaction des convives et des résidents (retours qualité)
- Maîtrise du coût matière (rendement, réduction des pertes)
- Qualité et régularité des produits fabriqués (homogénéité, finitions)
- Actualisation des fiches techniques et traçabilité à jour