



## FICHE METIER : Commis(e) en boulangerie

### Définition

Réalise la vente de produits alimentaires (frais et hors frais) selon la réglementation du commerce, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et les objectifs commerciaux de l'enseigne.

Peut effectuer la préparation (cuisson, coupe, réalisation de plateaux, etc...) de produits frais et/ou de boissons diverses.

### Accès à l'emploi métier

Cet emploi/métier est accessible avec un diplôme de niveau CAP/BEP à Bac professionnel, dans les secteurs de la vente, du commerce et de la distribution.

Des formations spécifiques dans le secteur des métiers de bouche (boulangerie, pâtisserie) peuvent être demandées.

Il est également accessible avec une expérience professionnelle dans la vente sans diplôme particulier.

La maîtrise d'un logiciel d'encaissement est souhaitable.

### Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein d'un magasin de détail d'une entreprise artisanale (boulangerie-pâtisserie) en contact avec les clients et en relation avec différents intervenants (chefs de production, responsables de magasin, fournisseurs).

Elle peut s'exercer en horaires décalés, les week-ends et jours fériés.

Le port d'une tenue professionnelle est requis.

## Environnements de travail

Boutique, commerce de détail

Entreprise artisanale

## Activités et compétences de base

### Activités

- Effectuer le stockage et le rangement des marchandises en réserve et mettre en place les produits sur le lieu de vente
- Accueillir le client, identifier ses besoins et le conseiller sur les produits et services
- Contrôler l'état et la conservation des produits périssables et retirer les produits impropres à la vente
- Renseigner le support de suivi de traçabilité des marchandises (dates de livraison, relevés des températures, numéros de lot, ...)
- Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes de réassort
- Effectuer l'entretien du magasin, du plan de travail et du matériel

### Compétences requises

- Effectuer la vente de produits alimentaires (boulangerie, chocolats, confiserie, pâtisserie, types de pain)
- Effectuer la coupe de produits frais (pains, brioche...)
- Préparer des sandwichs, des salades (assemblage, emballage,...)
- Effectuer les opérations d'encaissement, respect des procédures d'encaissement.
- Procéder à l'inventaire des produits.
- Réceptionner les marchandises, les produits et contrôler la conformité de la livraison.
- Vérifier le fonds de caisse à la prise de poste et effectuer le comptage à la fermeture.
- User d'argumentation commerciale
- Utiliser des appareils de lecture optique de codes-barres (pistolet, flasheur, ...)
- Gestes et postures de manutention
- Chaîne du froid
- Conditions de stockage de produits alimentaires
- Techniques de vente
- Règles de gestion de stocks
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

(SOURCE : Fiche ROME D1106 juin 2016 Pole Emploi)

### **Particularités liées au poste recherché pour notre établissement d'Eguilles :**

La, ou le, candidat(e) est amené(e) à exercer son métier en équipe.

Au cours d'un cycle de travail de 6 h en matinée ou en après-midi selon planning, la, ou le, candidat(e) est amené(e) à rester debout pour effectuer les différentes tâches liées à la vente et au nettoyage de la boutique.

#### Horaires de travail

Les horaires de travail du poste occupé par la, ou le, candidat(e) sont définis 15 jours à l'avance par un planning hebdomadaire établi et affiché par la responsable du point de vente.

Lorsque tous les employés sont présents la, ou le, candidat(e) peut bénéficier de deux jours de repos hebdomadaires.

#### Opérations effectuées

La, ou le, candidat(e) effectue la mise en place des produits dans les vitrines réfrigérées, veille à réapprovisionner en pain les corbeilles de présentation, réapprovisionne les frigos en boissons fraîches et nettoie l'espace de vente et son poste de travail pour garantir la propreté de la boutique.

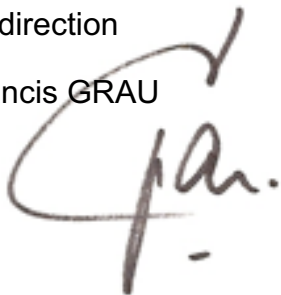
La, ou le, candidat(e) est en contact direct avec la clientèle et doit s'assurer de d'accueillir notre clientèle dans les meilleures conditions possibles et doit garder en mémoire que la satisfaction de notre clientèle reste notre priorité.

Établi à Eguilles, le 20 mars 2023,

Pour faire valoir ce que de droit.

La direction

Francis GRAU

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'Francis GRAU', is written over the printed name. The signature is stylized and cursive.