

G1604

FABRICATION DE CRÊPES OU PIZZAS

Autres emplois décrits

- Crêpier / Crêpière
- Pizzaiolo / Pizzaiola
- Préparateur-vendeur / Préparatrice-vendeuse de crêpes
- Préparateur vendeur / Préparatrice vendeuse de pâtes alimentaires fraîches
- Préparateur-vendeur / Préparatrice-vendeuse de pizzas

Définition

- Prépare, assemble et cuit des produits culinaires spécifiques (pizzas, crêpes, ...) selon les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.
- Peut effectuer la vente et la livraison des produits préparés.

Accès à l'emploi

Ce métier est accessible avec une formation de pizzaiolo, de crêpier ou un CAP cuisine.

Il est également accessible avec une expérience professionnelle ou des connaissances en production culinaire sans diplôme particulier.

Compétences

Savoir-faire

Conception	Élaborer des recettes
Production, Fabrication	Mettre en oeuvre les processus et les modes opératoires techniques
	Relever, contrôler, ajuster des mesures et dosages
	Conduire une fermentation
	Préparer des plats cuisinés
	Cuire une pizza au four
	Étaler une pâte à crêpe
Maintenance, Réparation	Former une pâte à pizza
	Mélanger des produits et ingrédients culinaires
	Réaliser une garniture alimentaire
	Réserver une pâte
Maintenance, Réparation	Entretien un équipement, une machine, une installation
	Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local

Gestion des stocks	Contrôler l'état des stocks
	Définir des besoins en approvisionnement
	Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
	Conditionner des produits
Logistique	Organiser le traitement des commandes
Transport	Livrer une commande
Relation client	Accueillir, orienter, informer une personne
	Informer, renseigner, orienter une personne sur les prestations et services proposés
	Remettre la commande au client (service à l'assiette, emballage à emporter, plateau, ...)
Développement commercial	Vendre une prestation ou un produit
Gestion administrative	Procéder à l'encaissement
	Assurer la gestion administrative d'une activité
Organisation	Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSE)

Savoir-être professionnels

Travailler en équipe
Faire preuve d'autonomie
Faire preuve de rigueur et de précision

Savoirs

Domaines d'expertise	Allergies alimentaires
Normes et procédés	Modes de conservation des produits alimentaires
	Modes de cuisson des aliments
	Procédures d'encaissement
	Procédures de conditionnement
	Fiches techniques de cuisine
	Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Produits, outils et matières

Caractéristiques des beignets, gaufres ou churros
Caractéristiques des farines levure, additifs
Caractéristiques des pâtes fraîches
Compositions de salades
Types de desserts
Types de pâtes à crêpe
Types de pâtes à pizza
Types de sandwichs
Utilisation d'équipements, matériels et outillages de cuisine
Utilisation de crêpière
Utilisation de four à bois
Utilisation de plaques de cuisson

Techniques professionnelles

Techniques de mise en forme des disques de pizzas
Techniques de panification/fermentation
Techniques de pliage de crêpe
Techniques de tournage de pâte à crêpe

Contextes de travail



Conditions de travail et risques professionnels

Port d'équipement de protection (EPI, casque...)



Horaires et durée du travail

Travail en horaires décalés
Travail le week-end

Secteurs d'activité

• Hôtellerie et restauration