

CQP Ouvrier qualifié de fabrication en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie

Numéro identifiant: 37639

Fonction:

L'ouvrier qualifié de fabrication en BVP réalise une étape ou plusieurs étapes de fabrication en boulangerie, en pâtisserie ou traiteur.

Missions principales:

L'ouvrier qualifié de fabrication en BVP a pour mission :

- Préparer le poste de travail
- Conduire le poste de travail
- Contrôler les résultats et communiquer
- Détecter les dysfonctionnements
- Nettoyer et ranger le poste de travail

Compétences:

Bloc de compétences 1 : Préparer et organiser la fabrication des produits

- Mettre sa tenue de travail en portant les EPI adéquats afin de se conformer aux standards d'hygiène et de sécurité de l'entreprise.
- Prendre connaissance du programme (ou des consignes) de fabrication à l'aide des outils de communication de l'entreprise, afin d'organiser son activité pour la journée.
- Vérifier la présence et la conformité des matières premières et des produits semi-finis à l'aide des outils nécessaires afin d'alerter son responsable en cas de non-conformité.
- Identifier les matières premières nécessaires en vue de la fabrication d'un produit donné, en appliquant les procédures prévues.
- S'assurer du bon fonctionnement des équipements de son poste en appliquant les

procédures de contrôle, afin de garantir le bon déroulement des process de fabrication des produits.

- Mettre en place les accessoires nécessaires aux différentes machines et aux différentes fabrications, dans le respect des procédures de sécurité, afin de préparer les opérations de fabrication de la journée.
- Détecter les dysfonctionnements des équipements et outils de son poste de travail, afin d'alerter son responsable dans les délais impartis et apporter des actions correctrices.
- Respecter les instructions de nettoyage et de désinfection des outils et des équipements en application des procédures définies afin d'assurer le fonctionnement du matériel en toute sécurité.
- Assurer les démontages primaires et leurs remontages à l'aide des outils prévus à cet effet, afin d'effectuer les opérations de nettoyage.
- Appliquer les consignes de gestion de l'environnement au poste de travail afin de respecter les règles en vigueur au sein de l'entreprise.
- Transmettre des informations sur son activité à ses différents interlocuteurs, en utilisant les outils et un vocabulaire technique adaptés, afin d'assurer la continuité des activités de l'équipe.

Bloc de compétences 2 : Réaliser le process de fabrication des produits

- Identifier les caractéristiques et procédés d'utilisation des différents ingrédients ou produits semi-finis nécessaires à la fabrication des produits, en suivant les étapes de fabrication définies.
- Préparer les quantités d'ingrédients nécessaires, en suivant la recette, en vue de réaliser une fabrication donnée.
- Effectuer les réglages et le démarrage des machines nécessaires à une fabrication donnée, selon les procédures et instructions prévues, afin de pouvoir préparer le produit souhaité dans les délais impartis.
- Réaliser les fabrications dans le respect des modes opératoires, en fonction des objectifs de rendement, de qualité, des règles d'hygiène, de sécurité et de préservation de l'environnement, afin d'assurer la production des produits prévus pour la journée.
- Manipuler les dispositifs de commande dans le respect des règles de sécurité afin d'effectuer l'opération définie.
- Procéder aux réglages et ajustements nécessaires du processus de fabrication, dans le respect des fourchettes de tolérance autorisées, afin d'assurer la continuité de sa production.
- Appliquer les règles d'hygiène au poste de travail en adoptant les gestes adéquats, afin de prévenir tout risque de contamination du produit lors du processus de fabrication.

Bloc de compétences 3 : Contrôler les résultats de fabrication des produits et le fonctionnement de ses équipements

- Contrôler son travail, à partir des standards définis par l'entreprise, afin de satisfaire les critères métrologiques, organoleptiques, visuels et quantitatifs attendus.
- Juger de la conformité du produit par rapport au bon déroulement du process, en exécutant avec rigueur les contrôles visuels des produits, en utilisant les instruments de contrôle de son poste, afin d'alerter en cas de non-conformité.
- Interpréter les éventuelles non conformités des produits afin d'apporter une explication et/ou une action corrective, dans le respect des modes opératoires et des fourchettes de tolérance autorisées.
- Respecter les règles d'identification et d'enregistrement de traçabilité des produits, afin de vérifier la concordance des informations, en appliquant les procédures de traçabilité en vigueur.
- Enregistrer les données relatives à son activité selon les consignes de l'entreprise et en utilisant les outils de communication mis à sa disposition, afin d'assurer la bonne transmission des informations.
- Rendre compte à sa hiérarchie, à l'aide des outils disponibles, de tous dysfonctionnements et aléas concernant les matières premières, les produits semi-finis, le process, le matériel, la qualité, afin de pouvoir apporter les actions correctrices nécessaires.
- Veiller au maintien en l'état des équipements sur instructions précises du service de maintenance afin d'assurer la continuité des activités, en mettant en œuvre des procédures de maintenance de premier niveau suivant les consignes préétablies.
- Résoudre des dysfonctionnements simples répertoriés, en identifiant les principales causes, afin de maintenir les équipements en bon état de fonctionnement.
- Prévenir les risques dans son espace de travail afin d'éviter tout risque lié à sa sécurité et celle des autres, en appliquant les procédures d'alerte en vigueur.

Métiers accessibles via la certification:

Ouvrier qualifié de fabrication en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie

Prérequis nécessaires à la formation:

Aucun