

Fabrication de Pizzas et produits traditionnels

Domaine : Production culinaire

Appellations

- Préparateur de M'hadjeb
- Préparateur de Zlabia
- Préparateur de beignets Algériens
- Crêpier
- Préparateur vendeur de crêpes
- Préparateur vendeur de pizzas
- Préparateur de pain maison
- Pizzaiolo

Accès au métier

Conditions d'accès au métier Les conditions pour pouvoir postuler / s'orienter vers ce métier Cet emploi /métier est accessible sans diplôme particulier. cependant, une expérience professionnelle ou des connaissances en production culinaire sont souhaitées. Il est également accessible avec un Certificat d'Aptitude Professionnelle - CAP- en cuisine ou une formation de pizaiolo ou de crêpier. La conduite d'un véhicule à deux roues peut être demandée.

Conditions d'exercice

Conditions d'exercice du métier Environnement et modalités d'exercice de ce métier L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein de pizzerias, crêperies, établissements de restauration rapide ou mobile (cabane à crêpes, kiosque à pizza, ...) en contact direct avec les clients ou par téléphone pour les prises de commandes. Elle peut s'exercer en horaires irréguliers, les weekends, jours fériés ou de nuit. Elle peut être soumise à des pics d'activité ou de saisonnalité.

Activités de base

Activités de Base Activités quotidiennes fondamentales Nettoyer le matériel (ustensiles, plaques chauffantes, ...) et procéder à la remise en état du poste de travail Préparer et déposer les garnitures sur la pâte selon la demande (salée, sucrée, ...) Procéder à la mise en forme de la pâte (pétrissage, tournage de la pâte,

découpage, ...) Sélectionner les ingrédients (farine, sucre, eau, ..) et les préparer (mélange, dosage, ...)
Surveiller la cuisson de la pâte et procéder à la finition du produit selon la demande du client

Compétences de base

Compétences de Base Compétences quotidiennes fondamentales Mode de conservation des produits alimentaires Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Techniques de fermentation des pâtes Techniques de préparation des pâtes

Activités spécifiques

Activités spécifiques avec compétences associées Les principales tâches spécifiques liées à ce métier avec les compétences spécifiques nécessaires. Beignets Confectionner et présenter de nouvelles recettes (pizzas, crêpes, ...) Conseiller le client et effectuer le service selon la demande (à l'assiette, à emporter, ...) Crêpes Effectuer la vente des produits Effectuer une livraison à domicile selon la commande du client Galette Matloue Réceptionner par téléphone les commandes des clients et transmettre les ordres de préparation et de livraison Vérifier l'état des stocks des produits alimentaires et identifier les besoins en approvisionnement Zlabia