



ASSOCIATION POUR LA GESTION DES RESTAURANTS DES ADMINISTRATIONS FINANCIERES

Association régie par la loi du 1er juillet 1901

Fiche de poste

Pâtissier

(Ref. C.C.N - niveau IV)

Dans un restaurant, personnel placé sous l'autorité hiérarchique d'un gestionnaire ou d'un responsable d'établissement, et d'un chef de cuisine ou de l'agent faisant fonction de chef

Dans les établissements dotés d'un laboratoire de pâtisserie et sous l'es ordres du chef de cuisine ou de la personne assurant cette fonction, est responsable de la production de pâtisserie :

1. Pâtisserie

- préparation des pâtes ;
- cuisson ;
- garnitures ;
- présentation en veillant à la qualité ;
- mise en distribution ;
- comptage ;
- nettoyage/évacuation des déchets/matériels sales vers batterie ;
- entretien du poste de travail et des équipements ;
- prévision des pièces en variété en collaboration avec le chef de cuisine ;
- établissement des coûts de revient.

2. Distribution

- réapprovisionnement pendant le service ;
- service des plats chauds ;
- contrôle et comptage des ventes ;
- débarrassage et stockage des produits ;
- entretien du poste de travail et des équipements.

3. Nettoyage général

- vestiaires et sanitaires du personnel (par roulement) ;
- chambres froides, réserves et zones de stockage ;
- équipement (grilles, siphons, échelles, chariots, filtres, casiers,...).

Pour réintégrer s'il le souhaite l'équipe de cuisine, doit préalablement suivre une formation pour être nommé cuisinier.