## ANNEXE III

*Convention Collective Nationale de la Boulangerie*

*définition des qualifications professionnelles*

*du personnel technique*

*Passeur de planches :* est affecté à des travaux divers tels que manipulation des planches à pains pleines ou vides le rangement de ces planches, le transport de la farine et autres ingrédients pour leur mise à la disposition du pétrisseur, le nettoyage du matériel et des locaux (coup de balai quotidien). Il apporte d'une façon générale son aide aux trois autres ouvriers de l'équipe et est chargé de l'alimentation du four et de son entretien quand il s'agit de four de bois.

*Classification :* Manoeuvre.

*Peseur :* Assure le pesage de la pâte qu'il a auparavant découpée, aide le pétrisseur au façonnage, dispose les bâtons sur les planches qu'il amène auprès du four avec l'aide du passeur de planches. A la responsabilité du nettoyage du matériel qu'il a utilisé.

*Classification :* Manoeuvre spécialisée.

*Pétrisseur :* Dose et exécute les mélanges de farine et ingrédients, prepare la pâte, réalise le pétrissage dont il est responsable. Il assure le façonnage de la pâte à la main et à la machine. Il effectue avec l'aide du passeur de planches le nettoyage du pétrin.

*Classification :* Ouvrier.

*Maître de peile :* Chef de l'équipe de panification, il doit surveiller et corriger s'il y a lieu l'exécution des tâches incombant au peseur pétrisseur et commander l'emploi du passeur de planches. Il contrôle la levée de la pâte, assure l'allumage du four, en contrôle la température, enfourne le pain après incision et assure le défournement.

*Classification :* Ouvrier spécialisé.