

ENTRETIEN INDIVIDUEL : PATISSIER-IERE

Collaborateur :
 Date du dernier entretien :
 Ancienneté au poste :
 Appréciateur :

Date de l'entretien :
 Poste occupé :
 Fonction :

1- BILAN DE L'ANNEE




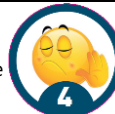
Comment qualifiez-vous l'ambiance dans l'entreprise ? (Cochez la couleur qui représente la mieux votre perception de l'ambiance) vert = super ambiance, rouge = très mauvaise ambiance







Observations :

Les objectifs de l'année passée	Commentaire sur l'atteinte de ces objectifs

2- EVALUATION DES COMPETENCES ET OBJECTIFS DE PROGRES

Autonome 	Sait faire avec de l'aide 	Souhaite apprendre à faire 	Ne souhaite pas faire 	Point de vue du salarié	Point de vue du dirigeant	Observations
Compétences - Activités : Métier						
1. Fabriquer des produits traiteurs (sandwichs, quiches...)						
2. Assurer le contrôle des chambres froides (stock, rangement, T° C...)						
3. Mettre en valeur les produits pour la boutique (finitions, décors)						
4. Utiliser de façon adaptée le matériel du laboratoire (battre, laminoir, enrobeuse, four...)						
5. Nettoyer les surfaces et le matériel, assurer le suivi des températures des produits (HACCP)						
6. Respecter les recettes (calculer, peser)						
7. Préparer et disposer les outils, ingrédients...en amont de la recette						
8. Réaliser des mélanges et appareils de base						
9. Suivre l'évolution des produits tout au long de la fabrication						
10. Fabriquer des chocolats moulés, cadrés, des confiseries						
11. Planifier les fabrications en fonction de la mise en place du magasin et des commandes						
12. Conduire les fermentations et les cuissons						
13. Mettre en œuvre, assembler et valoriser les produits fabriqués						

Autonome 	Sait faire avec de l'aide 	Souhaite apprendre à faire 	Ne souhaite pas faire 
	Point de vue du salarié	Point de vue du dirigeant	Observations
Compétences - Activités : Transversales			
14. Respecter les règles de savoir-vivre (avec les collègues, les clients...)			
15. Respecter les règles d'hygiène et de sécurité			
16. Organiser et faire la rotation des stocks (rangement)			
17. Optimiser son travail (autonomie & efficacité) et relayer l'information (ex : entre labo-magasin)			
18. Avoir une attitude et un comportement contribuant à la bonne image de l'entreprise			

3- PLAN DE PROGRES

Objectifs de progrès	Moyens à mettre en œuvre	Délai

4- SYNTHESE MATERIEL ET INSTALLATIONS

Pour travailler encore mieux, il faudrait :

AMELIORER			
AVOIR			
APPRENDRE A MIEUX MAITRISER			

5- CONCLUSION DE L'ENTRETIEN

Observations	
Collaborateur :	Le Responsable :
Date : Signature du collaborateur :	Date : Signature du responsable :

Une copie de ce document complété est remise au salarié à l'issue de l'entretien