

## FICHE DE POSTE

Intitulé du poste	<b>BOULANGER (E) DE MARQUEZE</b>
Statut de l'agent	CDD saisonnier
Encadrement hiérarchique	Régisseur Four et Direction écomusée
Temps de travail hebdomadaire	Temps complet - Horaire en journée- 35h
Lieu de travail	Ecomusée de Marquèze – Sabres (40)
<u>Mission 1 :</u>	<p><b>Activité principale en saison 1<sup>er</sup> avril / 30 septembre 2024</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Production de l'ensemble des produits du four.</li> <li>- 1<sup>ère</sup> production du four prête pour 10h30 maximum.</li> <li>- Adaptation des productions en fonction de l'affluence quotidienne des visiteurs (de 1 à 3 four/jour).</li> <li>- Cuisson four à bois en « chauffe directe ».</li> <li>- Mise en étale et vente des produits.</li> <li>- Réception, pointage et rangement des commandes.</li> <li>- PEPS.</li> <li>- Nettoyage des postes de travail quotidien (four et laboratoire).</li> </ul>
<u>Mission 2 :</u>	<p><b>Accueil et médiation auprès du public</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Information sur la cuisson au feu à bois et les pratiques des fours au XIXe siècle.</li> <li>- Information sur les produits fabriqués et leurs spécificités (pastis, pain au jambon...).</li> <li>- Information sur les animations proposées sur le quartier.</li> <li>- Sensibilisation des jeunes publics (groupes scolaires).</li> </ul>
<u>Mission 3</u>	<p><b>Assistance du régisseur :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mandataire régie 21704 : vente des produits, encaissements.</li> <li>- Gestion des commandes.</li> <li>- Suivi des stocks et mise à jour des tableaux de bord.</li> </ul>
Champs d'intervention	Ecomusée de Marquèze et extérieur (manifestations)
Spécificités du poste	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Régie de recette soumise aux règles de la comptabilité publique.</li> <li>- Formation au préalable au contenu de la visite de l'écomusée.</li> <li>- Respect des procédures indiquées par le régisseur.</li> <li>- Anticipation des journées à forte affluence en relation avec le régisseur.</li> <li>- Manutention de sacs de farine et de bois, contact farine, utilisation d'outils électriques, proximité quotidienne avec le four à bois (flamme/chaleur) pendant la saison, présence d'insectes piquants dans le fournil, usage de produits d'entretien.</li> </ul>
Contraintes du poste	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Travail les week-ends et jours fériés</li> <li>- Horaires variables : 7h/14h ; 9h00/16h ou 6h/13h</li> </ul>

