

## FICHE DE POSTE PLP Pâtisserie au LHT

### Identification du poste :

Catégorie A Professeur de lycée professionnel

Discipline de recrutement : 8512J Pâtisserie

Temps plein 18h hebdomadaire + 2 HSA + activité de formation pour adulte (GREPFOC)

### Affectation :

Lycée hôtelier de Tahiti EPLE 4°Catégorie

Placé sous l'autorité du Proviseur du LHT.

PLP en charge des classes de Bacpro boulangerie pâtisserie et susceptible d'avoir en charge des élèves de MC CDR et MC Pâtissier chocolatier glacier et confiseur.

### Activités principales :

- Former les élèves au métier de pâtissier en les préparant à divers diplômes nationaux (Baccalauréat professionnel de boulangerie pâtisserie, mention complémentaire Cuisinier de dessert en restaurant et mention complémentaire pâtissier chocolatier glacier confiseur) conformément aux référentiels de chaque diplôme.
- Aider les élèves à élaborer leur projet d'orientation dans le domaine de l'alimentation en collaboration avec l'équipe éducative.
- Participer à la mise en œuvre de la transformation de la voie professionnelle et les différents dispositifs pédagogiques en collaboration avec les membres de l'équipe pédagogique.
- Participer à la mise en œuvre du projet d'établissement.

### Conditions particulières d'exercice :

- Port de charge
- Station debout
- Utilisation de machines dangereuses (bateurs mélangeurs, cutters électriques, sorbetières)
- Gestion d'un atelier professionnel avec port de tenues professionnelles obligatoires.

### Compétences attendues :

#### Connaissances :

Connaître les techniques de pâtisserie

Connaître les équipements de pâtisserie

#### Compétences techniques :

Maîtrise des techniques de pâtisserie

Maîtrise de l'utilisation des instruments de travail en pâtisserie

Créativité et sens de l'esthétique

Capacité d'organisation et de commercialisation

Savoir appliquer les règles d'hygiène, sanitaire et le protocole HACCP.

#### Compétences pédagogiques et éducatives :

Savoir transmettre aux élèves les savoir, savoir-être et savoir faire liés aux métiers de pâtissier.

Savoir adapter son enseignement face à un public hétérogène