

PRÉPARATEUR.TRICE DE RECETTES EN YAOURT

Apprenez-en plus sur les métiers autour des produits laitiers



DÉCOUVREZ LE MÉTIER DE PRÉPARATEUR.TRICE DE RECETTES EN YAOURT

Le préparateur de recettes est chargé du dosage, du traitement et de la mise en cuve des ingrédients entrant dans la préparation des desserts.

DESCRIPTIF DU MÉTIER

L'industrie alimentaire fait appel à plusieurs corps de métiers. Certaines de ces professions sont méconnues du public. C'est le cas du métier de préparateur/préparatrice de recettes. Ce dernier est un salarié qui évolue dans les usines de fabrication de crèmes et desserts. Il est chargé de faire le mélange des ingrédients et assure l'acheminement et le traitement des matières premières dans les cuves. Ce pâtissier grand format gère des quantités astronomiques de matières premières et est responsable de la qualité et du goût des produits finis.

Si vous ne savez rien de cette profession, nous vous donnons tous les détails dans cette fiche métier. Des missions du préparateur de recettes à la formation et les qualités requises, nous vous disons tout à propos de ce métier.

LE PRÉPARATEUR DE RECETTES : QUI EST-CE ?

Le préparateur de recettes travaille comme salarié dans l'industrie agroalimentaire. Il peut aussi travailler à son propre compte en tant qu'industriel. Il est chargé notamment du dosage, du traitement et de la mise en cuve des ingrédients entrant dans la préparation des desserts. Le préparateur de recettes s'assure aussi du conditionnement des produits obtenus. C'est un chef d'équipe qui est entouré de collaborateurs qui l'assistent dans cette lourde tâche.

QUE FAIT LE RESPONSABLE DE PRODUCTION ?

C'est lui qui prépare les délicieux gâteaux et les délicates crèmes glacées qu'on retrouve souvent dans les rayons des supermarchés. Il se sert des recettes traditionnelles pour préparer des desserts industriels. La différence ici est que le préparateur manipule des quantités énormes où les grammages sont convertis en tonne et les cuillerées en hectolitres.

Sa principale mission est de faire un savant mélange de tous les ingrédients dont il a besoin pour concocter la recette. À cet effet, il commence par identifier les différents composants (matières premières, colorants, etc.) indispensables à la

préparation. À l'aide d'outils d'une extrême précision, il effectue les dosages des entrants avant de les acheminer vers les cuves en tenant compte de la recette.

Derrière ses écrans, il dispose d'une vue d'ensemble sur le reste du tissu industriel, ce qui lui permet de superviser les opérations. C'est à partir de son clavier qu'il entre les codes spécifiques des recettes pour faire les dosages et les mélanges. Les vannes des cuves sont également sous son contrôle. Il les ouvre à distance et supervise l'arrivée des produits. Une fois la préparation lancée, les produits liquides comme le lait ou la crème finissent par sortir des cuves à travers les géants tuyaux qui serpentent la salle.

Par la suite, le préparateur de recettes active les boutons pour orienter les tuyaux vers les homogénéisateurs ou les stérilisateurs. Il oriente ensuite les fluides vers les cuves de mélange où ils vont rejoindre les autres ingrédients : farine, œufs, sucre, fruits, levure, etc. La préparation est ensuite envoyée vers les fours en cas de besoin ou vers les lignes de conditionnement. Le conditionnement suit un flux ininterrompu jusqu'à épuisement total de la préparation.

Ce travail demande une forte concentration, de la précision et aussi de l'instinct. Il doit aussi avoir une forte capacité d'anticipation pour faire face aux situations d'urgence. En effet, un écart de quelques minutes ou le non-respect du chronomètre peut entraîner un désastre allant à la perte de tonnes de préparation.

Le travail se fait dans le strict respect des normes de qualité, d'hygiène et de sécurité en vigueur. Le préparateur de recettes doit respecter les impératifs de production (quantité, délais, qualité, etc.) pour éviter les ruptures de stock. À cet effet, il contrôle la conformité des recettes aux commandes.

Il veille constamment au bon état des installations. En cas de dysfonctionnement, il doit intervenir impérativement pour réparer l'appareil défectueux. En cas de besoin, il fait appel au service de dépannage. En début de journée, avant de lancer la production, il doit d'abord effectuer des vérifications sur l'ensemble des appareils. En fin de journée, il doit aussi s'assurer que la salle et les appareils sont propres avant qu'il ne quitte les lieux.

En tant que chef d'équipe, le préparateur de recette doit être un bon communicateur et savoir manager ses collaborateurs. Les recettes évoluent et peuvent varier au cours d'une même journée, c'est pourquoi le préparateur doit avoir des capacités d'adaptation. Il doit faire preuve de disponibilité et être capable de travailler à des heures tardives, parfois même les week-ends et jours fériés.

Le préparateur de recettes doit avoir les sens des responsabilités, car c'est lui qui gère la totalité de la production. Il répond même des erreurs des membres de son équipe, c'est pourquoi il doit être attentif. Il doit aussi maîtriser ses appareils. En cas de panne, il faut qu'il sache identifier les séquences de contrôle pour connaître l'origine de la panne.





AUTRES APPELLATIONS

- Préparateur de mélange
- Ouvrier d'assaisonnement



LES FORMATIONS QUI MÈNENT À CE MÉTIER

Pour accéder à ce métier, vous devez suivre une formation professionnelle en formation continue ou en apprentissage.

Vous pouvez aussi :

- Passer par la VAE pour suivre une formation professionnelle continue ;
- Passer un BEP ou un CAP en restauration, pâtisserie ou boulangerie ;
- Vous spécialiser en conducteur d'installations de production ou opérateur en industries agroalimentaires.

Pour aller plus loin, vous pouvez passer un **Bac pro en procédés de chimie ou en industries alimentaires**. Au niveau supérieur, vous avez la possibilité de passer un **BTS en pilotage de procédés**.



SAVOIR-FAIRE & SAVOIR-ÊTRE

Le préparateur de recettes doit avoir un maximum de connaissances techniques et développer des qualités intrinsèques pour évoluer dans son domaine.

Avec de **solides connaissances de la chimie alimentaire et de la microbiologie**, il a une **parfaite maîtrise de la composition des inputs et des produits finis**. Il maîtrise également les procédés de **transformation agroalimentaire**. Les normes d'hygiène et de sécurité n'ont aucun secret pour lui, et il a une solide **capacité d'analyse personnelle**. Il doit aussi connaître les **méthodes de conservation des produits alimentaires et les systèmes de gestion de la qualité**.

Parmi ses qualités intrinsèques, c'est une **personne qui a une bonne appréciation sensorielle des matières**. Il **doit aussi être à l'aise avec les machines et les outils technologiques**.