

GRILLE D'ENTRETIEN · SERVICES

Boulangier(ère)

Durée conseillée : 25 min + essai · Posez les mêmes questions à chaque candidat pour comparer objectivement.

CANDIDAT(E)	DATE DE L'ENTRETIEN			
RECRUTEUR(S)	BOULANGERIE			
BARÈME	1 Insuffisant	2 À développer	3 Conforme aux attentes	4 Excellent

Vérifications préalables

CAP / BP boulanger	Oui / Non
Disponible en horaires de nuit / tôt	Oui / Non
Spécialités (viennoiserie, pains spéciaux...)	
Date de disponibilité	

Critères d'évaluation

01 Parcours et expérience

Boulangeries, productions

NOTE

1	2	3	4
---	---	---	---

Présentez-moi vos expériences.

→ Types de boulangeries, volumes, autonomie

Notes

Quel produit maîtrisez-vous le mieux ?

→ Passion, précision

Notes

02 Technique de panification

Pétrissage, fermentation, cuisson

NOTE

1	2	3	4
---	---	---	---

Comment adaptez-vous votre fermentation quand il fait très chaud ?

→ Eau froide, levure, temps, froid

Notes

Comment réalisez-vous une baguette tradition ?

→ Farine, pétrissage, pointage, façonnage

Notes

03 Organisation et production

Planning, volumes, régularité

NOTE

1	2	3	4
---	---	---	---

Comment organisez-vous votre nuit de production ?

→ Ordre des fournées, anticipation

Notes

Comment garantisiez-vous une qualité constante ?

→ Pesées, températures, contrôle

Notes

04 Hygiène et sécurité

HACCP, allergènes, four

NOTE

1	2	3	4
---	---	---	---

Quelles règles d'hygiène appliquez-vous au fournil ?

→ Tenue, nettoyage, traçabilité

Notes

Comment gérez-vous les allergènes ?

→ Séparation, étiquetage, information

Notes

05 Motivation et fiabilité

Envie, ponctualité, stabilité

NOTE

1	2	3	4
---	---	---	---

Pourquoi notre entreprise ?

→ S'est renseigné(e), motivation réelle

Notes

Comment vous voyez-vous évoluer ?

→ Projet cohérent avec le poste

Notes

MISE EN SITUATION

NOTE

« Essai au fournil (recommandé) : réalisation d'une fournée de baguettes et de viennoiseries. »

1	2	3	4
---	---	---	---

→ Signaux attendus : organisation, gestes, régularité, cuisson, propreté, respect des horaires.

Synthèse

PARCOURS	TECHNIQUE	ORGANISATION	HYGIÈNE	MOTIVATION	SITUATION	TOTAL
/ 4	/ 4	/ 4	/ 4	/ 4	/ 4	/ 24

POINTS FORTS

POINTS DE VIGILANCE

COMMENTAIRE GÉNÉRAL

RECOMMANDATION

☐

À retenir

☐

À revoir en 2e entretien

☐

Ne pas retenir