

Aufgaben- / Arbeitsplatzbeschreibung - Teigmacher -

1. Einhalten der Abläufe (Reihenfolge und Arbeitstempo) nach Vorgabe
2. Herstellen der Halbfabrikate Quellstücke, Sauerteige, Vorteige, Massen ... nach vorgegebenen Rezepturen
3. Herstellen von Teigen nach vorgegebenen Rezepturen
4. Verwiegen der Handkomponenten nach unserem Rezepturverwaltungsprogramm WINBACK
5. Überwachen und kontrollieren der Abläufe, der Teigtemperatur und der Teigkonsistenz
6. Korrektes Führen der notwendigen Dokumentationen (u.a. Teigparameterlisten nach Vorgabe)
7. Einhalten der Stehzeiten und pünktliches Starten der Teigaufarbeitung
8. Vorwiegen von ausgewählten Chargen nach Rezepten
9. Unterstützung der Aufarbeiter bei Bedarf
10. Bereitstellen der Rohstoffe in die dafür vorgesehenen Behältnisse
11. Ordnung und Sauberkeit im Rohstofflager mit Einlagern der Warenlieferungen
12. Rechtzeitige Informationen zur Nachbestellung von Rohstoffen/Zutaten
13. Ständiges Abstimmen der Abläufe mit der Brotaufarbeitung und dem Ofenführer entsprechend der verfügbaren Backkapazität
14. Reinigen des Arbeitsbereiches, der Maschinen, Kessel, Restbrotzerkleinerung, Eismaschinen usw.
15. Pflege der Natursauerteigkulturen mit regelmäßiger Reinigung
16. Mehlbestellung, Mehlsiloreinigung und deren Umfeld - mit Dokumentation
17. Sauberkeit der Wasch-/Spülbecken
18. Ausführen weiterer Aufgaben nach Vorgabe durch den Backstubenleiter