



## CHEF(FE) DE FABRICATION

Branche :  **Boulangerie pâtisserie**  **Charcuterie de détail**  **Confiserie, biscuiterie, chocolaterie**  **Poissonnerie**  **Pâtisserie**  **Boucherie charcuterie**

Fiche ROME : **G1601**

Le/la chef(fe) de fabrication organise l'ensemble de la fabrication et manage les équipes de fabrication.

Exemples d'appellations : Responsable de laboratoire...

Fiche métier synthétique Chef(fe) de fabrication v 09 2021

### Activités professionnelles

- Organisation et pilotage de la fabrication dans le laboratoire
- Suivi et contrôle de l'activité de fabrication
- Achat et gestion des stocks
- Définition et contrôle de la mise en œuvre des procédures et règles liées à la qualité, l'hygiène, la sécurité, la santé et la protection de l'environnement (QHSSE)
- Management opérationnel d'une équipe
- Communication avec l'équipe de vente et l'équipe du laboratoire

Tous les professionnels exerçant ce métier ne réalisent pas systématiquement toutes les activités ci-dessous. Certaines peuvent en effet être confiées à d'autres professionnels, en fonction de l'organisation et de la taille de l'entreprise et du niveau de responsabilité du poste.

### Activités à la carte

- Mise au point de nouveaux produits, de nouvelles recettes et des procédés associés
- Mise en place de nouveaux équipements et de nouveaux procédés de fabrication

### Qualités attendues

Gestion des relations interprofessionnelles et des situations relationnelles délicates- Travail en équipe – **Prise d'initiative et gestion des aléas** – Rigueur et fiabilité – **Autonomie** – Apprentissage et actualisation des compétences – Innovation – **Capacités manuelles et pratiques**

### Conditions d'exercice et spécificités

Le/ la chef(fe) de fabrication exerce son activité au sein d'un laboratoire rattaché à un ou plusieurs points de vente.

### Passerelles et opportunités professionnelles

Une évolution professionnelle est possible vers les métiers de responsable des achats., responsable de point de vente, commercial et chef d'entreprise.

## *Découpage en blocs de compétences*

La fiche métier détaillée ci-dessous décrit **les blocs de compétences et les compétences associées**, les évolutions du métiers ainsi que les aires de mobilités professionnelles.

*Fiche métier détaillée Chef(fe) de fabrication v 09 2021*

## *Les parcours de formation*

Ce métier est accessible avec une expérience professionnelle significative dans l'un des métiers s'exerçant au sein du laboratoire de production (boucher, boulanger, charcutier-traiteur, chocolatier, glacier, pâtissier, pâtissier-traiteur, poissonnier-écailler-traiteur, tourier.

## *Les parcours de formation*