OBSERVATOIRE des MÉTIERS
de l'alimentation en détail

Fiche Métier

CHEF(FE) DE FABRICATION

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

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 Chef(fe) de fabrication – version détaillée vf 27.07.2023

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