



Chef(fe) de fabrication

Code ROME : G1601 Management du personnel de cuisine



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

En quoi consiste ce métier ?

Au quotidien, le/la chef(fe) de fabrication :

- Organise et pilote la fabrication dans le laboratoire
- Suit et contrôle l'activité de fabrication
- Réalise les achats et gère les stocks
- Définit et contrôle 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)
- Manage une équipe
- Communique avec l'équipe de vente et l'équipe du laboratoire

Quelle formation pour accéder à ce métier ?

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).

Ce métier est pour toi, si...

Tu possèdes des **CAPACITES MANUELLES ET PRATIQUES**

Tu aimes **CHERCHER DE NOUVELLES RECETTES, DE NOUVELLES SAVEURS**



Tu es **RIGOUREUX(SE) ET AUTONOME**

Tu aimes **TRAVAILLER EN EQUIPE**

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.