



# Chef(fe) de fabrication

OBSERVATOIRE des MÉTIERS

de l'alimentation en détail

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.

Exemples d'appellations : Responsable de laboratoire...

## Activités professionnelles

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.

- 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



### 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

## Blocs de compétences et compétences

### Organisation et pilotage de la fabrication dans le laboratoire

- Planifier l'activité de fabrication sur une période afin de répondre aux objectifs commerciaux de l'entreprise
- Définir l'organisation de la production : établir les gammes, cartes de produits et les fiches recettes
- Optimiser l'organisation de la fabrication
- Définir et prévoir les moyens humains et matériels nécessaires à la mise en œuvre des activités (personnel, matières premières, équipements, ...)
- Contrôler la conformité des produits, des préparations et des présentations
- Contrôler les activités réalisées
- Contrôler la mise en place et le rangement des postes de travail
- Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité
- Traiter les problèmes liés à l'activité, arbitrer et trouver des solutions

### Suivi et contrôle de l'activité de fabrication

- Contrôler le déroulement des opérations de fabrication
- Détecter les anomalies et définir des actions correctives
- Traiter les problèmes de fabrication et d'organisation complexes
- Arbitrer et trouver des solutions
- Mettre en œuvre des actions correctives appropriées

### Achat et gestion des stocks

- Définir les besoins en matières et produits en fonction des stocks, des présentations, des saisons, des animations
- Analyser la rotation des produits en stock en fonction des recettes, des saisons, de l'évolution de l'activité
- Sélectionner les fournisseurs adaptés et négocier les achats, dans son champ de responsabilité, en accord avec sa hiérarchie
- Anticiper les commandes afin d'éviter les risques de rupture
- Organiser la réception des produits
- Organiser les zones de stockage dans le respect des normes liées à la qualité, d'hygiène, la sécurité, la santé et la protection de l'environnement (QHSSE)
- Contrôler les conditions de stockage des produits
- Identifier les anomalies et mettre en œuvre les mesures correctives adaptées

## 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.

## Voies d'accès au 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).

## Qualités / Ressources transverses

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

## Evolutions du métier

- Utilisation de nouveaux logiciels et outils numériques pour la gestion de l'activité, des stocks, de la production et de la traçabilité



# Chef(fe) de fabrication

OBSERVATOIRE des MÉTIERS

de l'alimentation en détail



## 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)

- Mettre en œuvre des procédures, outils, consignes et règles QHSSE adaptées aux activités de fabrication
- Mettre en œuvre des indicateurs pour suivre la qualité
- Organiser les locaux et activités afin de respecter la réglementation QHSSE (respect des zones froides et des zones chaudes, ergonomie des postes de travail ...)
- Contrôler l'hygiène corporelle et vestimentaire
- Organiser et vérifier les opérations de nettoyage et de désinfection des équipements et du laboratoire de fabrication
- Contrôler l'application des règles et des procédures
- Identifier les anomalies et définir des mesures correctives et préventives
- Mobiliser son équipe autour des enjeux liés à l'hygiène à la sécurité des personnes et à la sécurité alimentaire
- Mettre en œuvre une politique de développement durable : tri des déchets, économie d'énergie, lutte contre le gaspillage alimentaire ...

## Management opérationnel d'une équipe

- Mettre en œuvre le programme d'intégration des nouveaux membres de l'équipe
- Préparer et conduire un entretien individuel (entretien annuel d'évaluation...)
- Evaluer les compétences et définir les axes de progression des membres de l'équipe
- Définir les besoins en formation
- Accompagner le développement des compétences des membres de l'équipe (formation, tutorat, ...)
- Détecter et gérer les difficultés et les conflits au sein de l'équipe
- Organiser et conduire les réunions d'équipe

## Communication avec l'équipe de vente et l'équipe du laboratoire

- Transmettre les informations appropriées aux autres membres de l'équipe et à sa hiérarchie
- Présenter les produits à l'équipe de vente
- Etablir un échange entre l'équipe de vente et l'équipe de laboratoire sur la composition et les techniques de fabrication des produits, sur les retours des clients.... afin de définir les besoins des clients et faire évoluer l'offre de produits



## Blocs de compétences et compétences « à la carte »

### Mise au point de nouveaux produits, de nouvelles recettes et des procédés associés

- S'informer et se former sur les nouveaux produits, les nouvelles techniques, les nouveaux équipements, les nouvelles organisations
- Rechercher de nouvelles recettes, de nouvelles techniques de fabrication, de nouvelles présentations permettant de développer la gamme de produits proposée
- Mettre en point de nouveaux produits avec les fournisseurs et/ou les membres de l'équipe du laboratoire
- Elaborer des recettes, des gammes, des fiches techniques en lien avec le chef d'entreprise et les équipes de production

### Mise en place de nouveaux équipements et de nouveaux procédés de fabrication

- Installer, mettre en route et utiliser de nouveaux équipements
- Elaborer les procédures d'utilisation des nouveaux équipements
- Optimiser l'utilisation de nouveaux équipements
- Mettre en place une organisation de la fabrication adaptée aux nouveaux procédés et aux nouveaux équipements

## Domaines de connaissances mobilisés et Formacode

- Bonnes pratiques hygiène agroalimentaire 21547
- Réglementation hygiène agroalimentaire 21572
- Contrôle qualité 31436
- Management opérationnel 32110
- Gestion stock 31663
- Entretien mécanique 23684
- Gestion fournisseur 34022
- Gestion performance 32079
- Economie 13154
- Droit 13254

## Principaux Codes NAF

- 10.13B** Charcuterie
- 10.52Z** Fabrication de glaces et sorbets
- 10.71C** Boulangerie et boulangerie-pâtisserie
- 10.71D** Pâtisserie
- 10.82Z** Fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie
- 47.22Z** Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé
- 47.23Z** Commerce de détail de poissons, crustacés et mollusques en magasin spécialisé
- 47.24Z** Commerce de détail de pain, pâtisserie et confiserie en magasin spécialisé
- 56.21Z** Services des traiteurs



# Chef(fe) de fabrication



OBSERVATOIRE des MÉTIERS

de l'alimentation en détail

## Aires de mobilités professionnelles

D'un métier à l'autre, des évolutions professionnelles sont possibles.

Le schéma ci-dessous permet à une personne qui exerce le métier de chef de fabrication d'identifier les métiers qui lui sont accessibles (métiers cibles) :

- Dans son secteur professionnel ou un autre,
- En consentant un effort de formation et/ou en acquérant une expérience professionnelle plus ou moins important(e).

Chaque point sur le schéma représente un métier cible (la liste n'est pas exhaustive).

**Attention ! Les aires de mobilités professionnelles ne sont pas des parcours professionnels ou des parcours de formation en tant que tels.**

