

CHEF DE PRODUCTION AEROPORT TOULOUSE BLAGNAC



ERIC KAYSER
ARTISAN BOULANGER
PARIS

DEFINITION GENERALE DU METIER

- Réalise des opérations élémentaires à la fabrication des pains, des pains spéciaux ou des brioches.
- Coordonne ses équipes dans la réalisation des opérations (ordonnancement de production, gestion des stocks, formation de ses équipes...)
- Anticipation des besoins de la boutique en étant en relation avec le Manager de Boutique.

ACTIVITES

PRODUCTION:

-Suivre la qualité de production des pains, pains spéciaux, viennoiseries en mettant en œuvre des techniques de fabrication enseignées par la direction :

- Préparer, malaxer, pétrir les pâtes
- Façonner les pâtes
- Mettre en œuvre et surveiller le processus de fabrication
- Cuire

- Gestion de production
- Prise de connaissance des produits de la marque

MANAGEMENT

Prévisions et ordonnancement de la production

- Organiser et superviser le travail de chacun.
- S'assurer de la qualité globale du produit, de sa fabrication à sa mise en vente.

HYGIENE :

- Nettoyer et entretenir les équipements et les locaux.
- Veiller à respecter les normes d'hygiène en vigueur
- Assurer la maintenance courante du matériel et équipements automatisés ou mécanisés.
- S'assurer que ses équipes effectuent toutes ces tâches listées ci-dessus.

QUALITES

- Conscientieux, Ponctuel, Intègre, Créatif, Disponible, Organisé, Poli.

SAVOIR ETRE ET SAVOIR FAIRE

- Etre présent et offrir ses services avec pertinence
- Avoir l'esprit d'équipe
- Sens de la collaboration avec son Gérant
- Respect des procédures de fonctionnement et des liens hiérarchiques
- Respect des règles d'hygiène strictes
- Maîtriser le processus de fermentation
- Gérer simultanément des opérations de durée et de nature différentes
- S'adapter à des horaires de travail particuliers si besoin

SUPERIEUR HIERARCHIQUE

-Gérant Steve Vautrin 06.83.24.25.33

st.vautrin.ltr@gmail.com