

Formation CHEF DE PRODUCTION



Public cible : Personne souhaitant évoluer à un poste de responsable de magasin

Prérequis : Avoir une expérience de manager terrain à un poste similaire (3 à 5 ans)

OBJECTIFS

- Gérer toutes les missions quotidiennes d'un chef de production

DÉROULEMENT

1 Production

- Garantir le respect du suivi des feuilles de production et analyser les écarts entre les produits vendus et fabriqués.
- Gestion des relances et des invendus.
- Inventaire mensuel.
- Gestion des stocks.
- Connaître le cycle de fabrication d'une baguette ANGE et les bases de fabrication des pains spéciaux
- Comprendre les cycles et le rythme de production
- Savoir utiliser le matériel et comment le nettoyer
- Garantir la qualité des produits et le suivi des recettes.
- Assurer la rotation des produits réceptionnés et le respect des DLC.

2 Hygiène et sécurité alimentaire

- Utilisation de l'Épack Hygiène (Refroidissement / Traçabilité / Température)
- Planning de nettoyage et rangement du matériel.
- Relevé des températures à réception.
- Suivre les règles d'hygiène en laboratoire.
- Respect du port et de la propreté des tenues réglementaires.

3 Management

- Comprendre la mission globale et l'importance du management de proximité
- Être à l'écoute et sensible aux différentes personnalités
- Assurer la bonne entente entre les différents salariés, dissiper les tensions et créer un climat favorable au travail
- S'assurer de la bonne cohésion et harmonie sociale des équipes
- Communiquer efficacement les informations générales
- Animation commerciale

4 Gestion

- Gestion administrative du personnel
- Entretiens de recrutement, contrats de travail, DUE
- Gestion commerciale :
- Contrôle des factures fournisseurs / demande d'avoirs
- Réalisation des plannings et analyse VHT
- Maîtriser les tableaux de bords de pilotage, la marge brute, la masse salariale
- Maîtrise de l'outil Gabriel
- Maîtrise des indicateurs de gaspillage
- Implication dans l'atteinte des objectifs de chiffre d'affaires fixés et des différents ratios de gestion et mettre des plans d'actions en place
- Apprentissage du bon fonctionnement et de la rentabilité d'un magasin
- Optimisation des frais de personnel, de la marge, des autres frais d'exploitation

Devis

Sur demande

156^H

4 semaines

MÉTHODOLOGIE, MATÉRIEL ET ORGANISATION

Formation en présentiel : manuels opérationnels, mise en situation. Les formateurs utiliseront les acquis professionnels des participants pour obtenir une meilleure implication.

Ils utiliseront une pédagogie ludique et interactive.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Validation continue à l'oral des acquisitions, exercices pratiques de connaissances, tests techniques.



Pour toutes inscriptions envoyer un e-mail à :

contact@idyie-formation.fr