



Fiche Emploi

Chocolatier-chocolatière

ENJEUX DE L'EMPLOI

- Notion d'organisation et d'anticipation des productions.
- Suivi des plannings de production.
- Fabrication des recettes.
- Assurer la qualité et la quantité des productions planifiées.

RATTACHEMENT HIERARCHIQUE AMONT

- Responsable de production.

DESCRIPTIF DES ACTIVITES

Fabrication des montages

- Participer à la mise en production avec les différents acteurs concernés.
- Anticipation pour l'organisation des montages.
- Suivi et respect des plannings de production.
- Fabrication des montages.
- Gestion administrative des productions (OF, traçabilité, etc...).

Fabrication des masses

- Fabrication des masses ganaches et pralinés en zone Enrobé et Hacos.
- Fabrication des spécialités : Pâtes de fruits, bûches, ...
- Savoir réaliser un tempérage de couverture.
- Savoir réaliser des intérieurs : cadrer, mouler, dresser.
- Maîtriser les techniques de finition et de décor.
- Gestion des approvisionnements avec les magasiniers.
- Travail en équipe avec un préparateur de recette.
- Participer à des évolutions de produits (essai et test en production).
- Respect des procédures de sécurité, et du service qualité.

DESCRIPTIF DES ACTIVITES

Opérateur polyvalent

- Assurer la production sur d'autres postes de travail en période de non activité du poste montage.
- Respect des procédures du service qualité.

APTITUDES ET QUALITES PROFESSIONNELLES

Qualités dans la relation à autrui

- Ecouter
- Travailler en équipe
- Transmission de l'information

Qualités dans la relation au travail

- Courtoisie
- Rigueur
- Organisation
- Diplomatie
- Force de proposition
- Loyauté et respect