



Chef Tourier (H/F):

Dans le cadre de la restructuration et du développement de sa gamme viennoiserie, la Maison Philippe Conticini recherche son Chef Tourier, qui sera en charge de l'ensemble du Département Tourier et de ses équipes.

Localisation du poste:

↳ Paris

Hiérarchie:

↳ N+1 // Chef Exécutif de la Maison Philippe Conticini

↳ N-1 // Equipes de Touriers

Responsabilités:

- ↳ Mettre au point toutes les recettes viennoiseries de la Maison sous le contrôle et la responsabilité du Chef Philippe Conticini et de son Chef Exécutif Gianni Spadafora
- ↳ Former les équipes pour toutes sorties de nouveaux produits
- ↳ Établir en relation avec le Chef Exécutif le planning de production
- ↳ Organiser le travail des équipes pour respecter le planning de production
- ↳ Garant de la qualité organoleptique et visuelle de toutes la gamme viennoiserie
- ↳ Garant du respect des fiches recettes validées
- ↳ Encadrer, accompagner et former l'équipe de production
- ↳ Garant des relations avec les fournisseurs de matières premières en collaboration avec le responsable des achats et le Chef Exécutif
- ↳ Garant des relations avec les prestataires extérieurs
- ↳ Gérer les stocks en collaboration avec le responsable des achats
- ↳ Garant des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- ↳ Gérer les plannings des équipes
- ↳ Gérer la masse salariale

Tâches:

- ↳ Etablir le planning de production sucré et salé en collaboration avec le Chef Exécutif
- ↳ Faire appliquer les process de productions internes et les améliorer si nécessaire
- ↳ Faire appliquer les fiches recettes validées
- ↳ Être force de proposition pour améliorer la gestion et l'organisation du laboratoire
- ↳ Organiser et vérifier le travail de l'équipe
- ↳ Former les nouveaux collaborateurs à l'utilisation du matériel et des équipements du laboratoire
- ↳ Garant des différentes techniques de conservation utilisées
- ↳ Garant de la qualité gustative et visuelle de la production
- ↳ Garant de la bonne conformité des réalisations avant l'envoi
- ↳ Garant des quantités envoyées en fonction du bon de commande reçu
- ↳ Garant de la traçabilité des produits reçus et envoyés
- ↳ Organiser le rangement, le réassort et le nettoyage du laboratoire
- ↳ S'assurer de la qualité des produits livrés
- ↳ Faire appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- ↳ Organiser et participer aux opérations de nettoyage quotidiennes
- ↳ Gérer les stocks et leurs rotations
- ↳ Organiser l'inventaire du laboratoire (matériel, matière première, produits semi finis...)
- ↳ Participer à l'entretien du matériel et appeler les services techniques en cas de problème. Rendre compte à ses responsables hiérarchiques des résultats de ses démarches
- ↳ Effectuer les contrôles quotidiens des installations frigorifiques et veiller à la bonne marche de toutes les installations techniques
- ↳ Faire appliquer les procédures de l'entreprise, ainsi que les règles d'hygiène, d'entretien, du respect du matériel et de chaîne du froid et de sécurité
- ↳ Former l'équipe de production et participer à son développement en compétences
- ↳ Jouer de la polyvalence de l'équipe

Communication & Gestion:

- ↳ Être exemplaire en tout temps
- ↳ Tenir les objectifs fixés par le Chef Exécutif
- ↳ Veiller à la bonne information des équipes de ventes et de communication concernant les descriptifs produits (poids, allergènes, ingrédients)
- ↳ Respecter le calendrier de sorties produits définis par le Directeur Marketing & Communication et le Chef Exécutif
- ↳ Recruter, intégrer et former les membres de l'équipe
- ↳ Réaliser les entretiens annuels
- ↳ Respecter la législation, notamment sur la durée du temps de travail
- ↳ Organiser les plannings de travail en fonction du calendrier de production et de la masse salariale
- ↳ Gérer la masse salariale
- ↳ Communiquer dans l'instant les imprévus ou risques auprès des membres du Comité de Direction via les outils de communication internes (Slack, Mail)
- ↳ Être le point d'ancrage avec les autres départements de l'entreprise

Compétences requises:

- ↳ Exemplarité
- ↳ Organisation
- ↳ Relationnel interne / externe
- ↳ Dynamisme
- ↳ Réactivité
- ↳ Gestion des priorités
- ↳ Rigueur et minutie
- ↳ Maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- ↳ Management
- ↳ Avoir un minimum d'aisance et de réactivité dans l'utilisation des outils de communication interne (Mails, Slack)

Expériences requise:

- ↳ 6 à 8 ans au sein d'une équipe de Touriers

CV et lettres de motivation

gianni.spadafora@conticini.fr

-

Objet du mail obligatoire: "Candidature Chef Tourier"