

Offre d'Emploi
Appel à candidature Interne / Externe

10/02/2023

L'Apeai Ouest Hérault (12 établissements et services, environ 350 collaborateurs et 450 personnes accueillies), recrute pour son :

ESAT Les Ateliers Via Europa
Situé à Vendres (34350)

Un Responsable de production en restauration collective (H/F)

Contrat à Durée Indéterminée – Temps plein

CCN du 15/03/1966 - Coefficient de base : 411

Salaire de base brut mensuel : 1763,99

Travail en horaires décalés & jours fériés

Ce poste est à pourvoir **au plus tôt**

Missions :

- Assurer l'ensemble des productions culinaires de la restauration collective (self, portage de repas, liaisons froides, établissements médico-sociaux, événementiel...) et réaliser ces productions dans le respect des coûts impartis, de la réglementation en vigueur et des contraintes diététiques des personnes.
- Proposer des cycles de menus en cohérence avec les attentes des clients et en tenant compte des menus spécifiques.
- Créer et s'assurer de la mise à jour des fiches techniques de plats.
- Etre force de proposition sur la création de plats et d'une carte traiteur/événementiel.
- Organiser et assurer avec l'ensemble de l'équipe des animations culinaires.
- Travailler en coordination avec le responsable approvisionnement & allotissement afin d'assurer un achat raisonné des matières premières.
- Manager une équipe de cuisiniers, commis et ouvriers de production et organiser le travail de l'équipe cuisine, proposer des formations pour les collaborateurs et participer au suivi professionnel de ces derniers.
- Etre en charge du suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire et assurer la réalisation des analyses bactériologiques inhérentes à l'activité de cuisine centrale.
- Etre garant du respect des normes sanitaires et des protocoles spécifiques de l'atelier cuisine.
- Veiller au bon fonctionnement de l'ensemble du matériel cuisine.
- Participer aux commissions menu et à l'ensemble des projets de la cuisine.
- Etre force de proposition sur toutes les adaptations et développement visant à améliorer les prestations de restauration.
- Participer à l'amélioration continue de la démarche qualité.

Aptitudes :

- Organisé et méthodique.
- Flexible et réactif : adaptation aux contraintes du poste, des travailleurs en situation de handicap.
- Expérience indispensable en portage de repas, activité traiteur.
- Fortes capacités managériales de fédération et de motivation d'équipe.
- Capacité d'analyse du travail, de maîtrise et d'optimisation des coûts.
- Capacité d'adaptation aux attentes des clients.
- Capacité à identifier et à développer des activités de restauration.
- Connaissance de la gestion de projet.
- Résistance au stress.
- Maîtrise des protocoles HACCP et PMS.
- Compétences pédagogiques : accueil d'apprentis et de stagiaires.

Formations et diplômes :

- CAP ou BEP Cuisine requis.
- Baccalauréat professionnel restauration/BTS Hôtellerie Restauration souhaité.
- Maîtrise parfaite de l'outil informatique indispensable.

Les candidatures (CV et lettre de motivation) sont à adresser **au plus tard le 17/02/2023** à :

Madame la Directrice
Les Ateliers Via Europa
ZAE Via Europa – 3, avenue de l'Europe
34350 VENDRES
viaeuropa.rh@apeaiouestherault.fr