



CHEF(FE) GESTIONNAIRE

CONTEXTE :

Dans le cadre d'une réponse à un appel d'offres qui concerne la gestion et l'exploitation d'un service d'exploitation du SIRP Coutach. Ce projet concerne la cuisine des écoles maternelles et élémentaires située sur Quissac, en cours de livraison, et exige un engagement sur des valeurs que nous portons et partageons telles que :

- La cuisine fait maison
- L'utilisation de produits bio issus le plus possible des circuits courts

De plus, nous nous engageons dans démarche de labélisation « ecocert » inscrite dans le cahier des charges. C'est dans ce contexte que notre entreprise De La Terre A l'Assiette Gard recherche un ou une chef(fe) gestionnaire.

1- Gestion de l'activité de production

Il/Elle assure et garantit la qualité, les quantités et les délais pour la production et la livraison des repas en liaison froide.

Gestion de l'approvisionnement et des stocks

- Prévoit les approvisionnements et gère les rotations de stocks
- Sélectionne les denrées
- Prépare les commandes en fonction des besoins et du budget imparti
- Réceptionne les denrées et contrôle à réception leur conformité (quantité, qualité, DLU...)
- Organise, participe et contrôle le déconditionnement et le stockage des denrées
- Assure l'inventaire et le suivi des stocks (entrées / sorties)
- Participe à la rencontre et la sélection des fournisseurs – dont négociation

Gestion de la production culinaire :

- Assurer la qualité de la mise en place (nettoyage des légumes, épluchages, découpes des viandes et poissons...)
- Assurer la cuisson des aliments (cuisson au four, sauteuse, marmite grande capacité...)

DE LA TERRE À L'ASSIETTE

Adresse de correspondance : 4 avenue de l'Europe, Z.A. La Plaine, 34830 CLAPIERS

Siège social : 10 chemin neuf, 34570 VAILHAUQUÈS

N°SIRET 851 024 737 00013 — N° de TVA Intracommunautaire FR79 851024737

Tél : 04 67 06 96 04

contact@delaterrealassiette.com

- Respecter les températures de production (cuisson, refroidissement, stockage...)
- S'assurer du bon déroulement du conditionnement et des étiquetages
- Détermine les besoins en denrées alimentaires en fonction de l'activité prévisionnelle (menus, commandes, nombre de repas...)
- Prévoit des solutions en cas d'imprévus en relation avec la Coordination et la Direction de l'association
- Organise, participe et contrôle l'élaboration des préparations culinaires en assurant leur finition et leur présentation

Contrôle de la maintenance et l'hygiène des matériels et des locaux ainsi que labélisation « Ecocert »:

Il/elle respecte et fait respecter à l'ensemble du personnel le Plan de Maitrise sanitaire, en adoptant une posture formative il :

- Forme les salariés en insertion a et faire respecter les normes HACCP
- Veille aux prises des températures (chambre froide, congélateurs, protocole Cellule de refroidissement,), aux prélèvements des plats témoins quotidiennement, ainsi qu'à l'hygiène des locaux et équipements en appliquant le planning et les protocoles de nettoyage.

Il/elle conduit la mise en place de la labélisation « Ecocert » avec l'appui d'un cabinet spécialisé dans la démarche.

2. Suivi administratif et financier

Il/Elle assure le suivi administratif quotidien des salariés :

- Suivi des présences et retransmission mensuelle de ces informations
- Elaboration et retranscription de l'ensemble des documents nécessaires au suivi administratif des salariés.

Il/Elle renseigne et analyse les outils de pilotage et de suivi liés à l'activité de production (chiffre d'affaires, coûts des matières premières, bons de livraisons, éléments nécessaires à l'établissement de la facturation etc..).

Fonctions support / soutien au poste :

Sur l'ensemble de ses missions, il/elle travaille en lien permanent, et de manière transversale avec l'équipe fonctionnelle de la structure.

PROFIL

Diplôme de cuisinier(e) requis et expérience d'au moins 5 ans dans les secteurs de la restauration- traiteur.

- Expérience de management fortement souhaitée.
- Connaissance des publics éligibles à l'insertion par l'activité économique souhaitée.
- Forte capacité d'adaptation, d'initiatives et d'ouverture d'esprit, sens du service aux clients.
- Aisance relationnelle.
- Forte capacité organisationnelle
- Maîtrise du pack office requise et souhaitée pour les logiciels dédiés au poste
- Intérêt pour la cuisine « bio – circuit court – et « fait maison »
- Permis B requis
- Maîtrise des normes HACCP

Conditions salariales

- CDI temps plein
- Lieu d'exercice : Quissac
- Durée : Temps plein (35h00/semaine) -
- Salaire mensuel brut : selon profil et expérience : 2 344 € bruts (Treize Mois)
- Convention collective de la restauration collective
- Recrutement : janvier 2022

Les candidatures sont à envoyer à laurentfraise@delaterrealassiette.com