



1 impasse du Petit Moulin

95340 PERSAN

☎ 01.30.28.74.80 📠 01.30.28.74.88

Siret 77574394100079 / TVA FR75775743941

www.cat-avenir.com

OFFRE D'EMPLOI

L'ESAT AVENIR RECRUTE Un Chef Gérant Cuisine Centrale H/F CDI temps plein

Descriptif du poste

Le Chef Gérant est le garant de la planification et de la production de notre cuisine centrale (750 – 1000 repas/jrs).

Il dirige et encadre l'équipe d'agents de cuisine en coordination avec la brigade de travailleurs en situation de handicap et l'équipe éducative.

Missions :

- Participe à la conception des menus adaptés aux convives avec notre partenaire spécialiste en cuisine collective,
- Participe à la sélection des produits et à l'élaboration du plan alimentaire.
- Organise la production dans le respect des engagements qualitatifs de l'association employeur et des normes HACCP
- Répartit et coordonne les activités des personnels de cuisine,
- Gère les matières premières, les frais généraux, organise les plannings des présences, vacances avec l'équipe éducative et la Direction.
- Reporting mensuel de la gestion de la cuisine centrale à l'aide d'outils adaptés.
- Gère et suit le budget alloué en optimisant les coûts de production,
- Gère et suit les stocks des produits alimentaires,
- Veille à la bonne utilisation des matériels mis à disposition.

Activités spécifiques :

- Organise des animations relatives au goût et à l'équilibre alimentaire initiées par l'association,
- Veille à la formation et à l'accompagnement des agents de restauration,
- Echange permanent avec les différents clients

Profil demandé :

- Connaissance du public accompagné en ESAT (travailleur en situation de handicap).
- Vous savez organiser le travail et respecter les délais,
- Vous savez diriger, animer et former une équipe en cuisine. Vous appliquez et savez faire appliquer les normes d'hygiène alimentaires et culinaires. (HACCP)
- Vous savez déléguer et contrôler.
- Vous maîtrisez les propriétés physiques, nutritionnelles et diététiques des produits. Vous connaissez les techniques et règles de conservation, de reconditionnement et d'assemblage.
- Vous maîtrisez les règles propres à la restauration collective
- Vous êtes disponible et vous savez vous adapter en toute situation

Conditions :

CDI Tps plein, **Poste à pourvoir immédiatement**

Connaissance du logiciel Winapro apprécié.

Vous êtes diplômé dans le domaine de la restauration.

Expérience dans le même domaine ou au même poste appréciée

Salaire : selon convention CCN66

Permis B obligatoire

Merci d'adresser votre CV et lettre de candidature à la Direction de l'Esat-Avenir, Service Recrutement, 1 impasse du Petit Moulin, 95340 Persan ou par mail :

k.mehdad@cat-avenir.com / c.durand@cat-avenir.com