
Vous souhaitez intégrer une Entreprise familiale à taille humaine dans laquelle vous allez pouvoir conjuguer votre vie professionnelle avec vos passions, et qui saura reconnaître vos qualités et vous accompagner pour progresser ? Ne cherchez plus, nous avons le poste qu'il vous faut !

*Rejoignez-nous, pour vivre une belle aventure... **Les p'tits plats de Clémence** ouvrira au cours du premier trimestre 2022 sa cuisine centrale ainsi qu'une légumerie (**la légumerie d'Antonin**) dédiée au portage de repas à domicile. A cette occasion, **nous recrutons** :*

- UN CHEF DE PRODUCTION H/F -

Description

Au sein de la cuisine centrale, le chef de production :

- Réalise les menus et gère l'approvisionnement du site en matières premières.
- Planifie, contrôle, et réalise la production de la cuisine centrale en liaison froide, dans le respect des règles d'hygiène et de la sécurité alimentaire.
- Gère la production de 2000 repas / jour en liaison froide. Pilote, manage et contrôle les activités des agents dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de sécurité au travail.
- Contrôle la qualité de la production, l'allotissement en fonction des besoins dans le respect des engagements qualité.
- Applique et fait appliquer les procédures d'entretien et de nettoyage et veille à l'application des normes d'hygiène en vigueur et du Plan de Maîtrise Sanitaire.

Profil

- Bac pro restauration et/ou équivalent d'expérience d'encadrement confirmée en restauration collective supérieur à 2 ans.
- Maîtrise des modes de gestion et de la conduite de projet.
- Maîtrise de la méthode HACCP et de la législation.
- Capacité d'organisation, de rigueur, d'autonomie et de disponibilité.
- Connaissance et pratique des outils informatiques (traitement de texte, tableur, Easyls...).

Date d'embauche prévue : janvier 2022

Poste basé à : Neuville de Poitou (86)

Type de contrat : CDI

Type de temps de travail : temps plein

Nombre d'heures hebdomadaire : 35h

Temps de travail : du lundi au vendredi

Rémunération : à définir

Avantages : Primes, mutuelle

Merci d'adresser votre CV ainsi que votre lettre de motivation par mail à : contact@lesrepasgourmands.fr

