

## **CUISINE CENTRALE FLEURY LES AUBRAIS RESPONSABLE DE PRODUCTION / AT**

### **CONTEXTE**

Dans le cadre de la mise en place d'un accompagnement opérationnel sur la cuisine centrale de Fleury Les Aubrais, le Groupe ec6 est à la recherche d'un Assistant Technique.

Cette personne sera chargée de mettre en place les fondamentaux métier en coordonnant l'ensemble des intervenants (professionnels et fournisseurs) afin de dispenser une offre alimentaire de grande qualité organoleptique et nutritionnelle, tout en maîtrisant la rentabilité de l'exploitation.

Les repas de cette Unité de production sont réalisés par des personnes en situation de handicap ; des moniteurs d'ateliers encadrent les travailleurs.

L'Adapei 45 est l'Association qui missionne EC6 ; les professionnels font également partie de cette Association.

### **MISSION 1 - Déploiement des orientations stratégiques**

1. Décliner, en collaboration la politique restauration-nutrition et analyser les besoins de restauration
2. Participer à la définition de la politique d'achat en tenant compte des objectifs institutionnels en matière de circuits court, approvisionnement en matières premières alimentaires favorisant la santé et l'environnement
3. Préparer le futur en développant de nouveaux créneaux, en axant la politique de son secteur sur le développement de techniques et de concepts innovants ... :
4. Déployer l'outil de production et de gestion
5. Accompagner l'Adapei 45 dans la définition de l'organisation du travail en collaboration et les Moniteurs

### **MISSION 2 – Organisation de la production des repas**

1. Assurer la coordination de l'ensemble du processus avec tous les intervenants internes et externes :
2. Mettre en place, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire
3. Contrôler la quantité, la qualité, et l'allotissement de la production
4. Elaborer ou participer à l'élaboration des menus en apportant des conseils en matière de diététique, de besoin nutritionnel et d'hygiène alimentaire
5. Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre d'un budget défini
6. Prévoir des solutions en cas d'imprévu en relation avec le gestionnaire
7. Rédiger les fiches techniques des préparations culinaires et chiffrer le prix de revient des repas

### **MISSION 3 – Mise en Œuvre d'une politique de la qualité**

1. Assurer la sécurité alimentaire de l'ensemble des bénéficiaires de l'UCP
2. Assurer une politique de qualité totale

### **MISSION 4 – Management et encadrement des collaborateurs directs**

Le management des équipes sera assuré par la Direction du Site, l'Assistant Technique aura un rôle de conseils et de formation

### **PROFIL RECHERCHE**

#### **Champ des relations :**

- Relation hiérarchique : Directeur des Projets Opérationnels ec6
- Relations collaboratives : Direction du Site & Moniteurs d'Atelier

#### **Responsabilité et autonomie :**

- Prise d'initiatives et aptitude aux responsabilités

**Technicité :**

- Utilisation des outils informatiques
- Connaissances des spécificités des différents secteurs (santé et territorial)
- Expérience en gestion de cuisine centrale
- Connaissance en gestion financière, en gestion des flux logistiques...

**Critères d'évaluation du poste :**

- Indice de satisfaction
- Respect des budgets
- Respect des normes (sécurité, hygiène alimentaire, ...)
- Maintien d'un bon climat social

**Indispensable :**

- La maîtrise des techniques culinaires
- Les principes de gestion d'équipe, financières...
- Les outils informatiques

**Personnalité :**

- Grande souplesse & adaptation
- Autonomie & sens de l'écoute
- Rigueur et proactivité
- Créativité
- Esprit d'équipe
- Charismatique
- Être moteur dans le développement de nouveaux projets

Formation : niveau, filière...	Parcours professionnel et Expérience souhaitable
➤ À partir de BTS filière restauration	➤ Expérience dans le domaine de la restauration liée dans des structures de plus de 1000 repas / jour ➤ Expérience de 5 ans minimum souhaitée