

Fiche de poste : Chef.fe traiteur

L'association Les Relais solidaires est un groupe économique solidaire (G.E.S), composé de Relais Restauration, Relais Formation, Relais Culture(s) et Relais du Pré. Elle a pour but d'orienter la stratégie et de favoriser la coordination et la mutualisation des ressources des trois structures. Ce regroupement permet de renforcer la complémentarité dans le champ du développement économique et social du territoire pour conforter les missions d'utilité sociale de ses adhérents et garantir la continuité des parcours d'insertion.

Fondé en 1992, le Relais Restauration a une longue histoire derrière lui. Entreprise d'insertion organisée dans un premier temps en restaurant et centre de formation, elle a ensuite développé à la fois ses services et ses espaces. Elle s'est transformée en société coopérative d'intérêt collectif (SCIC). Relais Restauration accompagne 20 salariés en insertion par an.

L'association Relais Formation intervient dans le cadre de parcours pré-qualifiant et qualifiants, en cuisine et service en salle. Ces formations s'adressent à un public de jeunes et d'adultes en difficulté, relevant des dispositifs d'insertion.

Autour d'une équipe de professionnels compétents dans les domaines de la formation et de la restauration, Relais Formation accueille plus de 200 stagiaires en formation par an. Depuis sa fondation, 5000 personnes ont été formées avec 80% de retour à l'emploi.

Créée en 2015, Relais Culture(s) organise, promeut et diffuse des événements et des projets culturels et pédagogiques au sein du territoire.

Un projet d'Atelier et Chantier d'Insertion, Relais du Pré, est en cours de création dans la ville du Pré-Saint-Gervais. Il accueillera 5 à 7 salariés en insertion en plus de deux permanents.

Dans le cadre du développement de nos activités:

Le/la chef(fe) traiteur a pour mission de travailler sous la responsabilité de la responsable commercial traiteur, de manager le pôle traiteur en assurant des prestations variées allant de plateaux repas froids, aux buffets, repas sur table ou animations culinaires en extérieur

Rôle au sein de la structure :

- Création d'une identité culinaire en collaboration avec la Cheffe du restaurant
- Encadrer l'équipe traiteur ainsi que de la vente à emporter en place et coordonner le travail de
- l'ensemble du personnel en poste.
- Suivre et contrôler la mise en place du service et des prestations avec le respect des règles d'hygiène et des standards qualités.
- Respect de la charte des Relais
- Participer à la mise en place d'une politique d'achat globale
- Gestion des achats, des stocks et des inventaires de son pôle

Missions :

Management, animation d'équipe

- Mise en place, application et contrôle des normes et règles d'hygiène et de sécurité
- Identification des dysfonctionnements et mise en place d'actions correctives
- Organisation du travail des équipes
- Recrutement, Planification et gestion des effectifs par rapport à l'activité Production culinaire
- Création des fiches techniques et tenue des ratios des matières premières
- Élaboration de menus et cartes en collaboration avec la responsable traiteur
- Suivi et contrôle de la qualité de la prestation et de la satisfaction des clients

Savoir-Faire et savoir être :

- Faire preuve de créativité (élaboration de nouveaux plats)
- Animer les équipes et maintenir la motivation et la formation en continu
- Avoir de l'expérience dans le milieu traiteur est un réel plus
- Adaptabilité aux demandes clients
- Connaissance du secteur de l'ESS et sensibilité à l'insertion par l'activité économique

Etudes/Formations :

CAP/BEP cuisine / BAC pro / BAC techno /BAC +2 : BTS hôtellerie restauration

Date de prise de poste: dès que possible

Type de contrat: CDI

Horaires : en continu

Salaire : 35K / an

Poste basé à Pantin

Pour candidater, envoyez votre dossier de candidature à: rh@lesrelaissolidaires.fr