

FICHE DE POSTE CHEF DE CUISINE EXECUTIF H/F

Dans le cadre du développement de nos activités :

Sous la responsabilité de la responsable des opérations, le / la chef.fe exécutif a pour mission de manager les différents pôles de production : traiteur, restaurant, Pti'Relais, Kfet, Friche ...

Rôle au sein de la structure :

- Création d'une identité culinaire cohérente entre les différents lieux en respectant la charte des Relais
- Piloter, suivre et réaliser les différentes productions et prestations.
- Encadrer les équipes des commis de cuisine.
- 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 les
- 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

Dossier de candidature à envoyer à Rh@lesrelaissolidaires.fr