

Responsable de restauration

Poste à pourvoir dès que possible.

Sous l'autorité du Directeur des Résidences Autonomie, vous assurez la production des repas en veillant au respect des règles d'hygiène et de sécurité de la restauration collective (PMS, HACCP, EGALIM). Vous gérez le stock de denrées, assurez le suivi du marché public et rationalisez les coûts. Vous organisez la maintenance et l'hygiène des matériels et des locaux. Votre rôle premier est d'améliorer la qualité des repas proposés.

Assurer le management opérationnel des équipes de restauration

- Animer et piloter l'équipe pluridisciplinaire
- Contrôler la qualité des prises en charge et des interventions en résidences et dans les établissements satellites
- Animer et participer à des instances d'échanges de pratiques professionnelles

Gérer la production des repas

- Elaborer ou participer à l'élaboration des menus en apportant des conseils en matière de diététique, de besoin nutritionnel et d'hygiène alimentaire
- Contrôler, organiser et participer à l'élaboration des préparations culinaires en assurant leur finition et leur présentation
- Déterminer les besoins en denrées alimentaires dans le cadre du budget défini

Assurer et contrôler la gestion de l'approvisionnement et des stocks

- Prévoir les approvisionnements et gérer les rotations de stocks, dans le respect des marchés publics conclus
- Préparer les commandes en fonction des besoins, des marchés et du budget imparti
- Réceptionner les denrées ou contrôler leur réception, contrôler leur conformité

Assurer ou contrôler la maintenance et l'hygiène des matériels et des locaux

- Être responsable de la remise en état des locaux et des matériels de service
- Appliquer et faire appliquer les procédures d'entretien
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel et contrôler son entretien

Compétences requises :

- Maîtriser la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Connaître les règles d'équilibre alimentaire et de qualité nutritionnelle
- Maîtriser les techniques de production des repas en restauration collectives
- Maîtriser l'usage des outils bureautiques

Profil recherché :

- Expérience d'un an minimum sur un poste similaire
- Dispose d'un sens de l'écoute, du travail en équipe et fais preuve de pédagogie
- Capacité à prendre des décisions
- Avoir le sens des initiatives

Merci d'adresser au plus tard le 27 mai 2022, votre lettre de motivation et CV par mail à l'attention de M. le Maire à : recrutement@savigny.org