

Appel à candidature interne

Responsable du restaurant du personnel du CHBA, site de Chubert.

Vos missions :

Organiser de la prestation du restaurant du personnel :

- Gérer les stocks alimentaires liés à l'activité
- Assurer une production culinaire de qualité pour 600 couverts / jour du lundi au vendredi
- Planifier l'utilisation des denrées alimentaires en fonction des stocks disponibles sur place et en coordination avec l'UCP.
- Organiser et participer aux fabrications à réaliser sur le site pour le self (préparations froides, « cuissons minutes », etc.)
- Mettre en place d'une démarche d'amélioration continue de la prestation en respectant les contraintes budgétaires
- Gérer la documentation réglementaire en lien avec la cellule qualité restauration du SILGOM
- Suivre le matériel du secteur d'activité en lien avec les services techniques du CHBA et la maintenance du SILGOM
- Organiser et gérer quotidiennement l'équipe du self (équipe permanente et agents polyvalents affectés sur le secteur pour tout ou partie de la journée)
- Répartir les postes de travail en fonction des compétences des agents
- Ajustement du personnel en cours de journée en fonction de l'activité
- Supervision de la mise en place quotidienne
- Supervision du nettoyage et désinfection de la fin de journée

Organiser la prestation alimentaire de l'internat

Missions spécifiques :

- Organisation et animation d'un repas à thème au moins une fois par trimestre en coordination avec l'UCP.
- Peut remplacer un agent de terrain ou un responsable d'un autre secteur si besoin
- Participer aux différentes réunions et groupes de travail
- Prise en charge et formation des nouveaux arrivants
- Gestion des projets en lien avec l'activité du restaurant du personnel (organisation, matériel, logiciel etc...)

Horaires De Travail

- Horaires : Amplitude de 7h30 – 15h30, du lundi au vendredi
- Quotité de temps : 100 %

Compétences Requises

Connaissances approfondies :

- Techniques culinaires
- Équipements et technologie des matériels de cuisson

Connaissances opérationnelles :

- Doté d'un sens développé de la clientèle, vous mettez l'accent sur l'accueil et l'animation du restaurant
- Communication / relations interpersonnelles
- Management d'équipe
- Gestion administrative, économique et financière
- Hygiène en restauration collective
- Notion d'équilibre alimentaire