



OFFRE D'EMPLOI COLLECTÉE PAR LA PLATEFORME TERRITORIALE DOUAI -FICHE DE RENSEIGNEMENTS-

CHEF DE PRODUCTION EN RESTAURATION COLLECTIVE

POSTE

RÉFÉRENCE : P'E20180727-168

DATE : 27/07/2018

LIEU DE TRAVAIL : DOUAI

NB DE POSTES : 1

DESCRIPTIF :

- Organisation et encadrement de la cuisine,
- Garant de la qualité des prestations,
- Gestion des approvisionnements et respect du budget annuel (MP, MO, FG),
- Contrôle et suivi des fournisseurs,
- Gestion et respect des règles administratives de l'entreprise,
- Maîtrise des frais généraux,
- Garant du respect de l'application et de la mise en œuvre des procédures en matière d'hygiène, de sécurité et de qualité, et de l'agrément sanitaire,
- Garant du respect de l'application et de la mise en œuvre des procédures internes au Groupe,
- Organisation et optimisation de la production et de la gestion au sens large,

ENTREPRISE

SECTEUR D'ACTIVITÉ : Restauration traditionnelle

CONTRAT DE TRAVAIL

TYPE(S) DE CONTRAT : CDI

DUREE HEBDO DE TEMPS DE TRAVAIL : Temps plein (36 heures par semaine) du lundi au samedi de 7h à 13h

DATE DE DÉMARRAGE : dès que possible

RÉMUNÉRATION : A partir de 21000 € (brut/an)

COMMENTAIRE CONCERNANT LA RÉMUNÉRATION : Salaire à négocier selon profil

PROFIL

FORMATION : CAP / BEP OU EQUIVALENT (Cuisine) avec expérience 0-2 ans

COMPETENCES : Organisé, autonome, diplomate, à l'aise avec l'outil informatique

PERMIS DE CONDUIRE : B - Voiture

MOYEN DE LOCOMOTION REQUIS : Voiture

POUR POSTULER

Envoyer votre CV et votre lettre de motivation à :

Plateforme DOUAI

douai@prochemploi.fr