



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

RESPONSABLE DE PRODUCTION EN CUISINE DE COLLECTIVITE

POSTE

RÉFÉRENCE : P'E20181022-213

DATE : 22/10/2018

LIEU DE TRAVAIL : SIN-LE-NOBLE

NB DE POSTES : 1

DESSCRIPTIF : Une commune du Douaisis recherche un nouveau collaborateur en restauration collective.

Vos missions seront les suivantes :

- Planifier, gérer et contrôler les productions de la cuisine centrale
- Mettre en œuvre la fabrication, le refroidissement, le conditionnement et la mise en service des repas servis en salle pour les convives et pour le portage des repas à domicile, en liaison froide, dans le cadre de la législation en vigueur et en conformité avec les exigences des services de contrôles (Direction Départementale de la Protection des Populations).
- Encadrer l'équipe de production, suivre les documents de traçabilité, de la conformité des méthodes, assurer le suivi de la qualité finale des prestations attendues.
- Assurer la sécurité alimentaire par l'application cadrée des méthodes de production en liaison froide.
- Produire des fiches techniques, des diagrammes de fabrication, des plannings prévisionnels de production.
- Coordonner, dynamiser et améliorer l'efficacité de l'équipe de production.
- Représenter le directeur du pôle Restauration dans le cadre des réunions techniques

CONTRAT DE TRAVAIL

TYPE(S) DE CONTRAT : CDD (3 mois renouvelable)

DUREE HEBDO DE TEMPS DE TRAVAIL : Temps plein (35 heures par semaine)

RÉMUNÉRATION : A partir de 18000 € (brut/an) A définir selon profil

PROFIL

FORMATION : BAC OU EQUIVALENT Cuisinier avec expérience 2-5 ans

COMPETENCES :

- Doté de capacités relationnelles et managériales fortes, vous faites preuve de rigueur administrative, de disponibilité et êtes ponctuel.
- Vous savez organiser votre travail et gérer les priorités en fonction des contraintes liées au fonctionnement de la cuisine centrale.
- Vous détenez une expérience confirmée sur des fonctions similaires.
- Vous maîtrisez les outils bureautiques.

PERMIS DE CONDUIRE : B - Voiture

POUR POSTULER

Envoyer votre CV et votre lettre de motivation à :

Plateforme DOUAI

douai@prochemploi.fr