

RESPONSABLE DE PRODUCTION EN RESTAURATION COLLECTIVE ET GESTIONNAIRE

Contrat : CDI de droit public à temps complet (35 heures)

- ◆ 1/ Production des repas : liaison chaude et froide (350 repas/jour)
- ◆ 2/ Elaboration des menus des différents sites (régimes, etc...)
- ◆ 3/ Passage et suivi des commandes et négociation des prix
- ◆ 4/ Gestion des coûts, saisie factures
- ◆ 5/ Tenue des mains courantes pour facturation fin de mois
- ◆ 6/ Mise en place et respect méthode H.A.C.C.P
- ◆ 7/ Management d'une équipe de 8 personnes et formation continue du personnel
- ◆ 8/ Elaboration des plannings mensuels et annuels (congrés, etc...)

Profil souhaité - Compétences requises :

- Niveau Bac Pro cuisine
- Connaissance H.A.C.C.P ; G.E.N.R.C.M,
- Maîtrise des outils informatiques : notamment Excel
- Expérience similaire souhaitée dans le même type de poste : 5 ans

NOTA : l'emploi du temps est réparti comme suit : 30 % en cuisine – 70 % en gestion

Poste à pourvoir rapidement

Envoyer CV et lettre de motivation à :

Mme Géraldine BELLOTTO, Directrice du GIP

Mairie – Grande Rue – 04140 SEYNE-LES-ALPES – Tél : 04.92.35.00.42

ou par mail à : mairie@seynelesalpes.fr