

## Recherche

# Son Chef de production de l'Unité Centrale de Production Alimentaire Poste basé à Saint Etienne (42)

### PROFIL

Expérience avérée dans la restauration collective sanitaire et/ou sociale

### MISSIONS ET PERIMETRES DE GESTION

Sous la responsabilité du responsable d'exploitation :

- Organiser la production, animer/manager les RH affectées à la production
- Préparer et assurer la qualité des prestations culinaires proposées aux clients.
- Respecter les contraintes budgétaires
- Etre garant du respect des règles d'hygiène (PMS, HACCP), appliquées et respectées
- Etre en lien avec le restaurant afin de coordonner la production
- Conduire l'intérim du responsable d'exploitation

### SAVOIR ETRE

Fortes capacités relationnelles et aisance dans la communication

Disponibilité, rigueur et forte capacité à l'initiative

Capacités à valoriser les personnes porteuses de handicap mental et psychique

### SAVOIR FAIRE

Maîtrise de la gestion, organisation et techniques de la restauration sanitaire et sociale

Forte aptitude au management des ressources humaines de cuisine centrale

Fortes compétences et expériences avérées en management opérationnel de cuisine centrale

Maîtrise du PAQ et du PMS

**CANDIDATURES** (lettre de motivation, CV) par mail à [m.gouraud@ec6.fr](mailto:m.gouraud@ec6.fr)