



**L'association des papillons blancs d'Ille et Vilaine**  
Association accueillant 2200 usagers ; 58 établissements et services ; 1100 collaborateurs

**Recherche**

## **Son adjoint au responsable restauration**

**Poste basé à Rennes (35)**

Rémunération et grade adaptés aux ambitions du projet restauration

### **PROFIL**

Expérience avérée dans la restauration collective sanitaire et/ou sociale

### **MISSIONS ET PERIMETRES DE GESTION**

Sous la responsabilité du responsable de restauration, encadrer et coordonner la logistique repas

Manager et accompagner l'équipe de la cuisine centrale vers la performance et la qualité

Participer à la gestion administrative de la cuisine centrale.

Conduire l'intérim du responsable de restauration.

Gérer les plannings des agents de restauration

Gérer la relation entre les offices relais de la cuisine centrale

Concevoir la politique alimentaire avec le responsable de la restauration

Gestion du PAQ et du PMS

Manager l'interface avec les clients internes et externes

### **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)



[www.ec6.fr](http://www.ec6.fr)