



L'association des papillons blancs d'Ille et Vilaine

Association accueillant 2200 usagers ; 58 établissements et services ; 1100 collaborateurs

Recherche

Son responsable de cuisine centrale et référent 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

Fonction combinée de responsable de cuisine centrale et référent restauration pour l'association

Pilotage opérationnelle des ressources dédiées à la production (1600 r/j - ouverture hiver 17)

Gestion PAQ et PMS

Management de l'équipe, gestion budgétaire de la fonction restauration

Relation avec les clients et établissements partenaires, développement et innovation de l'activité

Accompagnement médico-social et sécurité des ouvriers en situation de handicap

Développer et animer une politique d'achats départemental

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 en UCP

Maîtrise du PAQ et du PMS (Gestion d'un agrément communautaire)

Forte capacité à la conduite de projet

Expérience en informatisation d'UCP (GPAO)

Connaissances des pathologies et en nutrition.

CANDIDATURES (lettre de motivation, CV) par mail à m.gouraud@ec6.fr



www.ec6.fr