

**ADJOINT AU RESPONSABLE DE RESTAURATION
CHARGÉ DE LA PRODUCTION**

Missions : • Accompagne le Responsable de Restauration dans le pilotage de la fonction restauration et assure sa suppléance lors de ses absences • Responsable de la maîtrise sanitaire et qualitative de la production des repas, prenant en charge la fabrication (quantité, qualité et coûts) et la valorisation de la prestation culinaire, en supervision du chef de production • Encadre en collaboration avec le Responsable de restauration, les équipes du magasin, de la production, du conditionnement, de l'allotissement, de la laverie et du transport (70 agents dont 3 agents de maîtrise) • Accompagne la valorisation des prestations alimentaires au travers des techniques culinaires notamment.

Profil : BAC +2 des métiers de la restauration et/ou expérience probante en restauration collective • Aptitudes au management, à la gestion de projets et à la gestion économique • Maîtrise des techniques de production • Maîtrise de la législation

Poste à temps plein - CDI ou titulaire de la fonction publique



Merci d'adresser votre dossier de candidature (lettre, CV, photo, adresse mail, téléphone, références) uniquement par mail au Groupe ec6 - Sandrine WATERLOT – s.waterlot@ec6.fr – 06 45 76 71 56

Date limite de dépôt des candidatures : 17 juillet 2015