

# **L'association Escale et Habitat**

## **Recrute en CDI**

**Un Chef Gérant Cuisinant qui aura pour mission la gestion d'un restaurant collectif de type "commerciale" de 300 couverts/jour sur place (déjeuner + dîner).**

### **Il aura pour missions :**

- L'encadrement, l'organisation et la gestion des plannings du personnel de restauration,
- L'élaboration des menus avec pour objectif la confection de recettes préparées, à partir de produits frais,
- La mise en place d'animations culinaires à destination des convives fréquentant le restaurant,
- Les achats des denrées alimentaires et des produits nécessaires,
- Contrôler et participer à la bonne marche du service de restauration,
- Respecter les engagements qualitatifs et quantitatifs attendus par sa Direction,
- Respecter et faire respecter les règles d'hygiène en vigueur (Plan de Maîtrise Sanitaire),
- L'amélioration permanente de la qualité culinaire délivrée aux convives,
- La tenue des tableaux de bord de gestion,
- Le relationnel avec sa Direction, les équipes, les clients...

### **Compétences souhaitées :**

Titulaire d'un diplôme en restauration/hôtellerie, expérience en management d'une équipe (minimum 5 personnes), maîtrise des logiciels Excel et Word, expérience en restauration "commerciale", pragmatique et sachant gérer les priorités, capacités rédactionnelles, organisationnelles et aisance relationnelle.

**Conformément à la Convention Collective, l'offre est diffusée à l'ensemble du personnel, les candidatures internes seront étudiées en priorités**

**Candidature avec lettre de motivation et CV avant le 20 octobre 2019 à l'attention du directeur d'Escale et Habitat**