CHEF DE SERVICE RESTAURATION

(H/F)

CDI – REFUGE

L'Association les Œuvres de la Mie de Pain, créée en 1887, s'appuie aujourd'hui sur environ 210 salariés et 450 bénévoles pour lui permettre d'accueillir chaque jour 1000 personnes en situation de grande précarité au sein de plusieurs établissements situés en majorité dans le 13ème et dans les 5ème et 15ème arrondissements de Paris.

L'association recrute, un Chef de Service Restauration en CDI pour son Centre d'Hébergement d'Urgence et d'Insertion le Refuge, situé à Paris 13ème. Le poste est à pourvoir ASAP.

Sous la responsabilité du Co-Directeur des activités, les missions sont les suivantes :

- Élaborer les menus et les fiches techniques, en lien avec le chef de cuisine
- Réaliser les plans de production quotidiens
- Veiller à la qualité des repas servis en respect de la charte qualité de l'établissement
- Assurer l'approvisionnement des produits alimentaires
- Superviser la bonne gestion des dons alimentaires
- Manager et gérer les plannings de l'équipe cuisine
- Mettre en œuvre des ateliers à destination des salariés en insertion restauration sur les règles d'hygiène et les techniques culinaires
- Coordonner le lien entre les salariés de la cuisine et le chantier d'insertion restauration
- Mettre en place le PMS et suivre les enregistrements et la traçabilité
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Suivre l'entretien et la maintenance des équipements de restauration

- Contrôler le respect des procédures de travail et des normes d'hygiène et veiller à la mise en place d'actions appropriées
- Planifier et organiser les opérations de propreté, de collecte ou d'assainissement en lien avec la direction du chantier d'insertion nettoyage
- Gérer les plannings et l'animation des bénévoles
- Coordonner le lien entre salariés et bénévoles

Cette liste n'est pas exhaustive.

PROFIL

- Titulaire d'une certification HACCP, vous avez une expérience en tant que formateur ou intendant de 3 à 5 ans.
- Vous maîtrisez la réglementation HSE et avez une connaissance de la législation alimentaire.
- Vous avez une première expérience significative sur un poste similaire.
- Vous avez une connaissance du secteur associatif et du bénévolat.
- Vous avez le goût du travail en équipe et de bonnes qualités relationnelles.
- Vous avez le sens de l'organisation, vous êtes rigoureux et exigeant.
- Vous maîtrisez les outils informatiques et bureautiques.

Statut Cadre - Temps plein
Rémunération selon profil et ancienneté (CCN CHRS)
Remboursement frais de transport 50%
Carte ticket-restaurant (prise en charge employeur 60%)
Mutuelle (prise en charge employeur 80%)
Congés : 5 semaines de congés payés + 9 jours de repos compensateur + 23 jours de RTT
Lettre de motivation + CV à adresser à : recrutement@miedepain.asso.fr