



Responsable de restauration à l'APH le Pommeret

Description:

Nous recherchons un(e) responsable de restauration OPERATIONNEL et ADMINISTRATIF pour manager et coordonner nos différents sites de restauration sur le bassin Rennais (restaurant traditionnel à la française servi à l'assiette, restauration collective haut de gamme, restauration rapide avec des produits frais, plateaux repas entreprises).

Sous la responsabilité du Directeur, et en étroite collaboration avec nos chefs de cuisine en place, vous mettrez en œuvre les activités économiques et sociales selon les orientations définies par l'APH LE POMMERET,

Vous serez notamment en charge de:

- Recruter, manager, former et animer les équipes de restauration
- Elaborer et imaginer les plats des cartes et des menus.
- Négocier avec les fournisseurs et notre centrale d'achat
- Développer la clientèle et réaliser le suivi client
- Gérer les budgets et les marges avec la Responsable administrative et comptable
- Faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité HACCP (maîtrise du PMS) et en assurer le suivi
- Unifier les procédures dans l'ensemble des restaurants

En tant que manager opérationnel, vous participez également à la production avec vos équipes, en tant que de besoin.

Ces activités sont développées dans le cadre d'un ESAT PROMOTIONNEL dans l'objectif d'offrir des emplois adaptés à des personnes en situation de handicap, et de contribuer à leur insertion sociale et professionnelle en milieu ordinaire, en cohérence des lois de 2002 et de 2005, et le projet d'établissement. Le responsable de restauration mettra en œuvre les différentes actions en découlant, en coordination avec les autres services impliqués, et notamment le service administratif comptable et RH et le service éducatif et intégratif.

Rigueur, anticipation, organisation, disponibilité, créativité, réactivité, polyvalence et autonomie sont les qualités indispensables.

Vous disposez d'une expérience d'au moins 10 ans en restauration, en tant que manager
Vous maîtriser l'outil informatique (logiciels de bureautique dont notamment Excel, logiciel de restauration (GRAAL)...)

Une connaissance des handicaps est un plus, ainsi qu'une qualification de moniteur d'atelier

Pour postuler, uniquement par mail : gb.direction@lepommeret.fr