

L'Association "Le Clos du Nid" de Lozère, recrute

Un Chef de production culinaire (h/f)

CDI

CCN 66

Missions :

Sous la responsabilité du Responsable du service production, vous :

- Participez à la supervision de production culinaire, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, de 2 cuisines centrales et 10 offices.

En qualité de véritable adjoint du bureau de production culinaire, vous :

- Assurez l'encadrement des équipes de cuisine, l'établissement des menus, la gestion du parc matériel.
- Rédigez les fiches techniques des préparations culinaires.

Vos missions impliquent une bonne organisation et gestion du temps, l'utilisation d'outils informatiques et de nombreux déplacements entre les différents sites de production.

Profil :

- **De formation initiale en Cuisine ou Restauration Collective** (CAP/BEP, BAC Pro, BTS)
- **Vous disposez impérativement d'une expérience significative de 2 ans minimum en restauration collective dans le cadre de cuisines centrales**
- Connaissances des méthodes H.A.C.C.P. exigées.
- Passionné(e) par votre métier et reconnu(e) pour votre professionnalisme et vos qualités relationnelles.
- Maîtrise des processus de fabrication en liaison froide et chaude.
- Faire preuve d'autonomie en engageant sa responsabilité
- Mobiliser et motiver les officier-relais.
- Faire bénéficier ses collaborateurs et l'Association de ses savoir-faire en impulsant une forte implication pédagogique.

Poste à pourvoir dès que possible

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et CV) à :

Monsieur le Directeur des Ressources Humaines
Association « Le Clos du Nid »
Avenue Pierre Sémard - 48100 MARVEJOLS
Ou par mail : emploi@closdunid.fr

