

POSTE A POURVOIR

Il est porté à la connaissance de personnels travaillant pour le compte des CASI/CSE et du CCGPF que le poste suivant est à pourvoir au 1^{er} septembre 2024.

DISPOSITIONS DU CONTRAT

Nature du contrat : contrat à durée indéterminée

Fonction : Gérant (e) de restauration

Statut : Agent de maîtrise I

Salaire brut : 2000€

Lieu de travail : à Versailles (50 couverts)

Horaire de travail : Du lundi au vendredi de 07h30 à 15h00 35h/semaine

LIEN(S) HIERARCHIQUE(S)

Rend compte au responsable de la restauration et à la direction

DESCRIPTION DU POSTE

Rattaché au Chef de Secteur, Il dirige l'équipe présente en cuisine et organise le service. Il surveille la réalisation des repas en adéquation avec les menus établis, s'assure de la bonne qualité du service et du respect des règles d'hygiène. Il passe les commandes, les réceptionne et s'occupe du contrôle des stocks. Il partage son temps entre la cuisine, dont il coordonne l'activité, et son bureau dans lequel il effectue les tâches administratives et de gestion selon les procédures du CASI. Il peut être amené à participer à la préparation des repas, au nettoyage des différentes parties du restaurant et à l'encaissement.

MISSIONS PRINCIPALES :

- Gère les stocks et définit les besoins en approvisionnement
- Réalise un inventaire
- Prépare et passe les commandes auprès des fournisseurs
- Prépare et supervise la préparation des produits culinaires
- Propose et met en œuvre des animations autour de la restauration
- Assure le contrôle de réception des marchandises
- Fait appliquer les règles de gestion définies par le responsable de restauration
- Fait respecter, pilote et contrôle l'application des normes d'hygiène
- Planifie et organise l'activité du personnel
- Applique les règles d'encaissement
- Assure le relais vis-à-vis des services centraux

POSTE A POURVOIR

Compétences :

- Encadrer et former une équipe
- Savoir définir des besoins en approvisionnement et gérer les stocks
- Préparer et passer des commandes
- Autonome
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Créativité
- Connaissance des règles d'hygiène
- Aisance relationnelle
- Pratique courante de l'informatique et des outils de gestion des stocks
- Connaître et appliquer les procédures d'encaissement.
- Modalités des stockages alimentaires
- Connaissance des préparations culinaires de base
- Connaissance des familles de produits alimentaire
- Travailler en équipe
- Gérer son stress

Conditions spécifiques :

- Station debout prolongé
- Environnement bruyant
- Travail avec des écarts de température importants
- Organisation du travail soumis aux impératifs d'hygiène

**Les candidatures seront à adresser à l'adresse suivante :
responsable.rh@cesncfprg.com pour le 30 juin 2024 au plus tard**