



**Odcvl** défend un tourisme social, et propose un accueil "comme à la maison" en toute simplicité et authenticité dans toutes ses maisons à un public varié de 3 à 103 ans.

## **NOUS RECHERCHONS**

# **UN RESPONSABLE H/F DE RESTAURATION COLLECTIVE**

*Passionné(e) par la cuisine, vous avez à cœur de partager vos talents et d'offrir une expérience culinaire de qualité à nos clients, petits et grands.*

*Nous recherchons notre nouveau responsable de restauration collective pour notre cuisine centrale qui élaborera des repas sains et savoureux pour nos groupes tout au long de l'année.*

### **LIEU :**

**Cuisine centrale à La Bresse (88), fournissant 174 000 repas par an à six de nos établissements.**

### **ÉQUIPE :**

Vous travaillerez au sein d'une équipe dynamique (6,5 ETP) dans un environnement favorisant l'autonomie et la prise d'initiative.

### **RESPONSABILITÉS :**

- > Management de l'équipe, recrutement, formation.
- > Garantie du respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, réactivité face aux éventuels besoins d'actions correctives.
- > Élaboration des menus équilibrés et économiques, en accord avec nos valeurs de qualité et de respect des normes d'hygiène.
- > Organisation et participation à la production des repas, de la gestion des approvisionnements à la livraison dans nos établissements.
- > Supervision de la préparation des aliments et sélection des fournisseurs, en veillant à la qualité des produits et favorisant les produits locaux et les circuits courts.
- > Suivi de l'entretien et de la maintenance des équipements de cuisine, des besoins de renouvellement.
- > Suivi du budget de la cuisine centrale et du prix de revient des repas.

### **POURQUOI NOUS REJOINDRE ?**

- > Un poste offrant un équilibre entre vie professionnelle et personnelle, avec un horaire de travail du lundi au vendredi (sauf événements exceptionnels).
- > Des opportunités de formation continue pour rester à la pointe des enjeux actuels de la restauration collective.
- > Une entreprise engagée dans le tourisme social et solidaire, facilitant l'accès aux vacances pour tous et les séjours d'expériences.

### **PROFIL RECHERCHÉ :**

- > Formation en cuisine ou production culinaire (CAP/BEP minimum) avec une expérience significative (au moins 5 ans) en restauration classique ou collective.
- > Maîtrise des outils informatiques et des normes d'hygiène alimentaire (HACCP). > Compétences avérées en gestion d'équipe et en organisation.
- > Sensibilité aux enjeux de la diététique, des régimes spéciaux et de l'alimentation durable.

### **INFORMATIONS PRATIQUES :**

- > Contrat : CDI
- > Rémunération : 2 212,76€ bruts / mois sur 13 mois – mutuelle d'entreprise pour la famille – CSE et accord d'intéressement > Prise de poste : Septembre 2024



***Postulez dès maintenant pour rejoindre notre équipe !  
Contribuez à notre mission sociale et citoyenne d'éducation  
populaire et de tourisme pour tous, et faites rimer cuisine  
avec passion et engagement social !***