



## Chef de Production Culinaire Bio Près de Rennes (35)

Nous recherchons actuellement un(e) chef de Production Culinaire Bio pour la création de notre activité de cuisine centrale engagée, dédiée à la Petite enfance, qui ouvrira très prochainement ses portes près de Rennes.

Type de contrat : CDI / 39h semaine (pas de week-end, horaires journée )

Date de d'embauche : 01/09/18

Rémunération : selon profil

Diplôme requis : CAP Cuisine

Expérience souhaitée : 3 ans minimum sur un poste de Chef de production en restauration collective

Rattaché à la direction stratégique, vous jouez un rôle clé dans l'entreprise dans un esprit « intrapreneurial » et solidaire. Vous supervisez toutes les étapes de la production dans l'objectif d'assurer l'excellence qualitative de l'offre de repas et de services.

### Vos principales missions :

- Organiser et contrôler les différentes étapes de la production à la consommation
- Participer à l'élaboration et aux ajustements des recettes et des menus à destination du jeune enfant en prenant en compte les remontées du terrain.
- Garantir une production alimentaire de qualité dans le strict respect des règles d'hygiène et du cahier des charges BREIZHOU
- Piloter l'ordonnancement des commandes, des achats et des approvisionnement en privilégiant les produits frais Bio du bassin de production
- Contrôler et maîtriser les prix de revient, budget et dépenses
- Manager la future équipe de production
- Être à l'écoute du niveau de satisfaction des usagers et des convives
- Participer activement au pilotage de l'efficacité environnementale de l'entreprise

### Le profil

Excellent cuisinier, vous êtes passionné par votre métier. Vous aimez les défis et vous vous sentez un état d'esprit « entrepreneur ».

Autonome, organisé, rigoureux et efficace, vous êtes reconnu pour votre professionnalisme, votre volonté de transmettre et vos qualités relationnelles. Vous avez la capacité à travailler à un rythme soutenu et faites preuve à la fois de créativité et de qualités de gestionnaire.

Votre sensibilité et/ou curiosité à l'alimentation Bio et durable seront appréciés et soutenues !

Maîtrise du PMS et de la liaison froide exigée.

Permis B, bonne maîtrise des outils informatiques.

## **L'entreprise**

BREIZHOU est une nouvelle entreprise solidaire d'utilité sociale dont la mission est de participer à réduire à son échelle les inégalités sanitaire liée à l'alimentation. Pour cela, nous prôtons l'éducation au « bien manger » dès le plus jeune âge et le soutien actif au développement d'une agriculture Bio & durable de proximité.

Notre future cuisine centrale fournira les collectivités en repas finement adaptés aux jeunes convives, en 100% Bio, local et durable.

## **Avantages**

Mutuelle

Salaire évolutif + 13<sup>e</sup> mois

Possibilité actionnariat salarial et participation à la gouvernance de l'entreprise

Si vous êtes intéressé(e) et que vous souhaitez postuler à cette offre d'emploi, merci d'envoyer une lettre de motivation accompagné d'un CV à l'adresse mail suivante :

[contact@breizhou.fr](mailto:contact@breizhou.fr)

***Pour toute demande ou renseignement supplémentaire concernant le poste, possibilité de contacter le 06.31.77.41.94***