

CHEF DE CUISINE RESPONSABLE (H/F)

La Fondation Jean Moulin, organisme privé à but non lucratif, chargée de l'action sociale pour le ministère de l'Intérieur recherche pour ses restaurants situés à Paris et proche banlieue,

CHEF DE CUISINE RESPONSABLE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Postes basés à Paris et proche banlieue Postes en CDI - Temps complet –
A pourvoir rapidement

Vos principales missions :

Rattaché à la direction du restaurant, vous veillez et participez à la production culinaire, dans un climat social serein pour garantir l'atteinte des objectifs de gestion et la satisfaction des convives. Vous êtes passionné par la gastronomie.

Encadrer l'ensemble de l'équipe de cuisine

- Organiser et manager l'équipe de production
- S'assurer du bon déroulement du service
- Contrôler et garantir la qualité de la production et le respect des normes HACCP
- Assurer et gérer la gestion de l'approvisionnement des stocks
- Suivre et maîtriser les indicateurs d'optimisation des coûts

Organisation et accompagnement

- Assister le gérant de restaurant dans l'organisation quotidienne de la production.
- Participer à la coordination de l'équipe de cuisine et assurer le relais en son absence.
- Veiller au respect des délais de production et à la bonne organisation du service
- Participer au maintien de la propreté des locaux et du matériel.

Qualité, hygiène et sécurité

- Appliquer et faire respecter les règles d'hygiène alimentaire et les procédures HACCP.
- Veiller au respect des fiches techniques et des standards de production.
- Participer au suivi des stocks, à la réception des marchandises et au rangement des produits.

Avantages Rémunération : 1969,10€ / 2279,69€ bruts mensuels selon expérience + avantage repas + prime d'assiduité mensuelle + prime de 13eme mois + mutuelle entreprise.

Horaires : 38 heures hebdomadaires 7h30 -15h06 du lundi au vendredi + RTT

Profil :

Rigueur et sens de l'organisation.

Sens de l'encadrement.

Capacité à travailler en équipe.

Excellent relationnel avec les convives.

Maîtrise de l'HACCP et rigueur en matière d'hygiène.

Maîtrise des techniques culinaires de base et adepte des produits fait maison à base de produits frais.

Connaissance de l'informatique exigé.

Diplôme en cuisine : CAP/BEP exigé.

Expérience en restauration collective.