

# ENCADRANT TECHNIQUE EN RESTAURATION (H/F)

---

## Mission

Dans le cadre de son partenariat avec la filiale SFRS, et de la mise en œuvre de la politique d'insertion de la SEMOP C'MIDY, Inserxo 78, entreprise d'insertion recherche un encadrant technique en restauration collective dont les missions principales seront :

D'organiser et gérer l'ensemble du processus de production à sa charge, tout en assurant l'approvisionnement et la fabrication et dirigeant une équipe de collaborateurs en insertion professionnelle et sociale, dans le respect des règles d'hygiène. Vous aidez les personnes accueillies à retrouver les repères professionnels pour la consolidation de leur parcours d'insertion.

### ■ Animer et manager ses équipes

- Gestion des plannings
- Accompagner les salariés en insertion sur la montée en compétences
- Organisation de l'approvisionnement et du travail

### ■ Gérer le coût denrée du restaurant

- Fait appliquer les fiches techniques
- Participe au choix des menus et recettes
- Intervient dans la gestion des stocks et passe les commandes
- Gère les restes
- Utilise les outils informatiques appropriés (outils de commande)

### ■ Lancer, contrôler et participer à la production (chaude et froide)

- Organise la production (affectation des tâches de travail)
- Réalise des mets simples et complexes
- Dose et assemble les ingrédients et produits culinaires
- Assure des opérations de remise en température
- Dresse des plats et les transmet au personnel de salle

### ■ Participer au service

### ■ Garantir la propreté et l'hygiène

- Garantit la propreté du matériel et des locaux par les collaborateurs
- Met en place et contrôle le planning de nettoyage des postes de travail cuisine et des locaux annexes
- S'assure de l'hygiène alimentaire en mettant en place d'un planning des opérations de traçabilités (relevé température, plat témoin...)

## COMPETENCES MAITRISEES

### ■ CONNAISSANCES et SAVOIR-FAIRE

- Management : savoir intégrer, organiser, former, communiquer
- Maîtrise des procédures HACCP
- Connaissance et respect des règles d'accueil du convive
- Valider et faire respecter les fiches techniques de production
- Planning de production
- Connaissances Informatiques
- Recherche de satisfaction client
- Respect des consignes dans le cadre de la politique de sécurité, qualité, hygiène, environnement.

### ■ SAVOIR ETRE

- Excellent relationnel
- Avoir une culture « service » alliant pragmatisme, bon sens et bonne humeur
- Rigoureux, méthodique et soucieux du respect des procédures et des consignes
- Esprit d'équipe, capable de travailler en équipe
- Pédagogue et bienveillant

**Localisation :** Magnanville, Ecquevilly, Coignièrès, Feucherolles et Mantes-la-Jolie (78)

**Contact :** Envoyer son CV à [julie.bourgeois@sodexo.com](mailto:julie.bourgeois@sodexo.com)