

EPICERIE RESTAURANT

TRAITEUR EVENEMENTIEL



RESTAURATION NOMADE

CUISINE DE COLLECTIVITE

Les Halles Solanid est une marque du Groupe de santé FONTALVIE. Cette enseigne est positionnée sur l'Alimentation Santé en Collectivités Haut de gamme depuis 2006 et a également créé depuis fin 2014 une offre de « Smart Food » : restauration saine, équilibrée et privilégiant les produits locaux et de saison, et fourni un réseau de points de vente (5 à ce jour).

Afin de renforcer l'équipe du site de production de Lodève (34), Les Halles SOLANID recherchent un/une :

Chargé Diététique en CDI à temps plein

MISSIONS PRINCIPALES:

- Assurer les missions diététiques en fonction du besoin établi par les Responsables et Adjointes de l'exploitation.
- Etre soutien de la relation client concernant les régimes : contact téléphonique, réponses aux mails et réclamations
- Réaliser et décliner les menus sur l'unité de Lodève en fonction des typologies pour présentation en commission client accompagné par le chef de production et/ou le Responsable site
- Mettre en place le fichier de commande
- Effectuer les adaptations de menus pour les commandes de régime
- Adapter les menus en cas de problème d'approvisionnement par les fournisseurs ou tout autre défaut dans la réalisation du menu initial et informer/avertir les clients des éventuels changements,
- Préparer et participer à la Commission Menu « base » + autres si besoin + rédaction des comptes rendus,
- Veiller au respect des grammages selon le GEMRCN et/ou recommandation client à minima pour limiter le gaspillage.
- Envoyer les menus mensuels auprès des clients
- Gérer les allergènes des cartes du smart food
- Réaliser ponctuellement des ateliers clients selon besoin du service commercial

PROFIL :

- BTS Diététique
- Maîtrise et utilisation de la base méga (Excel) et des futurs outils informatiques
- Connaître et comprendre une organisation globale de production (anticipation -> planification -> organisation)
- Une connaissance voire maîtrise de l'environnement du Bio serait appréciée
- Adaptabilité et réactivité
- Maîtriser les règles Hygiène, Sécurité, Qualité (suivi des process en place)
- Dynamique, enthousiaste et soucieux(se) de s'investir dans la durée

Poste à pourvoir au plus vite, basé à Lodève en CDI à 35 heures - Travail du lundi au vendredi - Permis B souhaité

Candidatures :

Envoyer CV et LM à : rh@halles-solanid.fr

A l'attention de Mr Charles-Olivier ADDE - Directeur