

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 offre à ses clients une restauration saine, équilibrée et privilégiant les produits locaux et de saison.

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

Second de Cuisine

MISSIONS PRINCIPALES:

- **Assurer la production d'une unité de fabrication** : plans de production, supervision des activités connexes (conditionnement, plonge, ...etc), traçabilité et qualité, communication avec les autres services, inventaires.
- **Manager et dynamiser les équipes** en s'appuyant sur les Responsables de zones : informer, motiver et former (transmission de compétences et savoirs). Gestion des conflits et des absences.
- **Améliorer les process de production et anticiper les évolutions** : optimisation des ressources et des flux, gestion des priorités, réactivité face aux impondérables et dysfonctionnements.
- **Respecter les règles d'hygiène** de la zone, participation et contrôle au nettoyage, suivi des fiches de traçabilité.
- **Faire un reporting régulier** à sa hiérarchie et être force de proposition sur les dysfonctionnements constatés et les améliorations possibles.

PROFIL :

- CAP Cuisine au minimum
- Expérience de 2 années minimum en restauration collective (sur un poste de Second de Cuisine)
- Connaître et comprendre une organisation globale de production (anticipation -> planification -> organisation)
- Capacités managériales et relationnelles pour animer l'équipe et optimiser les potentiels de chacun
- 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 basé à Lodève en CDI à 35 heures

Travail du lundi au vendredi : Horaires Collectivité -> Equipe du matin à partir de 03h00.

Salaire en fonction du profil et de l'expérience

Disponibilité immédiate - Permis B souhaité

Envoyer CV et lettre de motivation à : charlesolivier.adde@halles-solanid.fr

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