

**Poste à pourvoir : Chef d'équipe en cuisine centrale (H/F)
ARIEGE RESTAURATION PAMIERS (09)
Contrat à durée indéterminé – temps complet
Dès que possible**

Situation Conventiionnelle : Chef d'équipe - Coefficient de base : 411

Lieu d'affectation : Entreprise adaptée Ariège Restauration (chemin de la Prairie, 09100 PAMIERS)

Qualification exigée

- Diplôme de niveau IV ou équivalence
- Diplôme de cuisinier
- Expérience sur le poste

Description du poste

Le Chef d'Équipe est sous la responsabilité du Chef de Production et/ou Responsable d'Exploitation. Il réalise les différentes opérations suivantes dans le respect des consignes Qualité Hygiène Sécurité et environnement (HACCP) et Qualité Vie au Travail (QVT) : - il répartit les tâches et les activités au sein de son équipe - il encadre et accompagne la montée en compétences d'une équipe de professionnels - il veille à l'efficacité et à la qualité des prestations fournies- il participe à la production.

Vous aurez à effectuer les activités ou tâches suivantes :

Répartir le travail dans son service	<ul style="list-style-type: none">• Répartir les collaborateurs en fonction des tâches à réaliser• Analyser les pics de charge/capacité• S'assurer de l'adaptation du poste en fonction du handicap de la personne• Produire en renfort de son équipe chaque fois que nécessaire sur n'importe quel poste• Gérer les réceptions et/ou expéditions et/ou approvisionnements et les documents associés (BL, heures, etc.)
Suivre l'avancement de production/des prestations	<ul style="list-style-type: none">• Faire remonter les retards et problèmes de production/prestation et rendre compte à sa hiérarchie de l'avancement des productions/prestations• Suivre l'avancement des phases de production/prestation : Vérifier / Contrôler la bonne exécution des tâches et du résultat attendu• Garantir le niveau de qualité des productions/ prestations• S'assurer de la bonne saisie des informations de production dans les documents de traçabilité et/ou bons de production/prestations• Participer à la réunion de production/réunion de chefs d'équipe/réunions et à l'échange de bonnes pratiques

Encadrer son équipe	<ul style="list-style-type: none"> • Rappeler, respecter et faire respecter le règlement interne et les règles HACCP/QVT et les normes liées à son secteur • Communiquer avec son équipe pour descendre et remonter les informations et les problèmes • Être à l'écoute et savoir apporter un soutien à ses collaborateurs en cas de difficultés • Accompagner et suivre la montée en compétences de ses collaborateurs (tutorat, formation, évaluation, etc.) • Réguler/Anticiper les conflits dans son équipe • Valoriser ses collaborateurs • Maintenir la cohésion et la motivation de l'équipe • Rendre compte à sa hiérarchie des problèmes rencontrés – • Participer à l'accompagnement socio-professionnel des collaborateurs
Être à l'écoute des clients sur les aspects de production/ des prestations	<ul style="list-style-type: none"> • Écouter et analyser les besoins clients • Tracer les besoins et appels clients et les actions induites (rappel, envoi de documents, RDV, etc.) • Gérer les impératifs de production • Traiter dans son champ d'actions les aléas et les demandes ponctuelles des clients - Gérer la satisfaction clients • Faire remonter les retours et les actions mises en place au N+1
Maintenir le matériel de production	<ul style="list-style-type: none"> • Effectuer les dépannages et entretiens de premier niveau et/ou contacter le SAV fournisseur si besoin • Gérer la maintenance de 1er niveau du matériel • Pour les autres dépannages/entretiens, communiquer auprès du N+1 • Suivre les besoins de réapprovisionnement

Candidatures à faire parvenir à :

Monsieur Grégory BOUCHIQUET, Responsable d'Exploitation

g.bouchiquet@adapei09.fr

Ariège Restauration

3 Chemin de la Prairie – 09100 PAMIERS

Avant le 24/05/2024