



OFFRE D'EMPLOI

L'Adapei 49, association médico-sociale accueillant 1400 personnes en situation de handicap, au sein de 39 établissements et services répartis sur le département du Maine et Loire, 850 salariés, recrute pour

Odéa

POLE ENTREPRISES ADAPTEES

Un CHEF DE PARTIE (H/F) Secteur des préparations culinaires (pré-traitement) de la cuisine centrale de Cholet

Poste en CDI

Vous souhaitez donner un nouveau sens à votre vie professionnelle, partir sur un nouveau challenge. Rejoignez notre équipe en tant que Chef de Partie en cuisine collective, où vous dirigerez une équipe de travailleurs en situation de handicap, dans un environnement inclusif et dynamique. Une opportunité unique de changer de vie professionnelle en embrassant un rôle gratifiant au sein d'une organisation qui valorise l'inclusion et le respect de chacun.

Vous dirigerez une équipe diversifiée dans le secteur pré-traitement (préparations, légumerie, plonge). Vous serez garant de la planification, de l'organisation et du pilotage de l'ensemble de votre équipe, ainsi que de l'efficacité et de la qualité des prestations fournies. Vous êtes assistés de deux Adjoints.

Nous recherchons une personne dynamique, empathique et motivée, possédant une expérience en restauration ou cuisine centrale, ainsi qu'une capacité démontrée à encadrer et à inspirer les autres. Vous participerez également à la production de votre secteur dans le respect des consignes. Vous travaillerez en collaboration avec le service RH et le responsable QHSE.

Missions principales du poste, sous la responsabilité du Responsable de site de Cholet, et en collaboration avec le Directeur de la cuisine :

- Organiser les équipes en fonction de la charge de travail.
- Participer aux réunions de production avec le chef cuisinier, et remonter les infos à vos équipes.
- Faire appliquer les techniques de préparation des matières premières, et adapter les documents.
- Organiser, assurer la préparation de l'ensemble des ingrédients nécessaires aux différentes recettes des parties chaudes et froides de la cuisine.
- Contrôler le bon respect des quantités et des process lors de la préparation.
- Contrôler le bon suivi de la traçabilité des matières premières.
- Organiser, assurer le lavage du matériel et son rangement.
- Organiser, assurer et participer au nettoyage des locaux des secteurs, suivant les procédures en place.
- Impliquer les collaborateurs et les faire évoluer en compétences.
- Faire remonter les anomalies ou dysfonctionnements techniques au Directeur de cuisine.

Profil et compétences :

- CAP/BEP, BAC avec expérience exigée et/ou diplôme et expérience dans les domaines de la restauration ou de la cuisine centrale.
- Vous êtes une personne empathique et bienveillante, capable de soutenir et d'encourager une équipe.
- Vous êtes organisé(e) et rigoureux(se), vous savez prendre des initiatives adaptées.
- Vous êtes autonome dans votre organisation de travail.
- Connaissance impérative des règles d'hygiène HACCP, connaissance informatique nécessaire. Formation interne aux logiciels métiers.
- Flexibilité et adaptabilité face aux changements et aux situations imprévues.
- Sensibilisé(e) au handicap, formations assurées.

Conditions d'emploi :

- Poste basé à Cholet en CDI. Poste à prendre immédiatement.
- Rémunération suivant la convention de la métallurgie et expérience, primes.
- Base contractuelle de 35 H/semaine (travail du lundi au vendredi), avec modulation et annualisation

Adresser lettre de motivation + CV par mail avant le 30/04/2024 à :

**Secrétariat Pôle EA - 7, Rue Paul Langevin -
Z.I. La Croix Cadeau - 49240 AVRILLE – email : rh@odea49.fr**