

RESPONSABLE EQUIPE EN RESTAURATION

 mutualite-71.fr/poste/14147/



- CDI
- MACON
- Publié il y a 5 mois

MUTUALITE FRANCAISE SAONE ET LOIRE

La Mutualité Française Saône-et-Loire recrute un(e)

Responsable équipe en Restauration (Moniteur d'Atelier)

CDI

Présentation Mutualité Française et ATESIA

Première entreprise de l'économie sociale et solidaire du département, la

MUTUALITE FRANCAISE SAONE ET LOIRE apporte des réponses adaptées aux besoins de santé de la population, en favorisant l'accès à des dispositifs de soins et d'accompagnement de qualité et de proximité. Elle étend son savoir-faire dans ce domaine au travers d'activités multiples : établissements médico-sociaux, ergothérapie, Services de Soins Infirmiers à Domicile, centres dentaires, magasins d'optique et d'audio.

ATESIA Le « Pôle Travail et Insertion » de la Mutualité a pour mission de permettre à des personnes en situation de handicap d'exercer une activité professionnelle rémunérée dans un environnement proche de celui de « l'entreprise classique »

Présent sur différents secteurs d'activité (Sous traitance industrielle- Entretien des Espaces Verts- Blanchisserie ...) nous recrutons pour notre secteur d'activité **RESTAURATION un chef d'équipe – Moniteur d'Atelier**



Poste proposé : Placé sous la responsabilité du Responsable de l'activité Restauration, vous œuvrez chaque jour pour satisfaire nos clients. Si vous aimez :

Travailler avec des produits frais et en circuit court

Les responsabilités...Vous managez une équipe de 10 personnes

L'autonomie.... Au côté de votre collègue vous assurez le bon fonctionnement du restaurant en offrant à vos clients une production et un service de qualité dans un environnement convivial

L'absence de contrainte...Vous travaillez en semaine et uniquement en journée (pas de service le soir ni le week-end) et vous bénéficiez de 12 jours de RTT /an

Pour rejoindre notre équipe vous devrez impérativement avoir :

- Une expérience significative et idéalement une polyvalence entre restauration traditionnelle – collective et vente à emporter
- Savoir cuisiner en collectivité
- Manager une équipe de collaborateur
- Maîtriser les normes d'hygiène HACCP
- Une expertise pour la fabrication de desserts et de produits snacking serait un plus...

Pourquoi nous rejoindre ?

- **Une mutuelle** pour toute votre famille.
- **CSE** avec de nombreux avantages (**chèques vacances**, ...).
- Planning adapté à **vos disponibilités**.
- **Un accompagnement dans votre poste et des formations régulières.**

Qualités Requises : Autonome dans les déplacements, vous connaissez les contraintes de la restauration et d'un service client de qualité. Rigoureux et d'un abord facile vous croyez dans le potentiel et les compétences des personnes.

Conditions : CDI – 37 H50 (Avec 2 H00 de RTT / semaine) du lundi au vendredi **et uniquement en journée**

Rattaché à la convention 66, vous pouvez prétendre à un salaire compris entre 22 000€ et 24 000 € annuel pour un temps plein en fonction de l'expérience.

Quand : Avril 2023

Lieu d'exercice : Macon

Pour postuler : Envoyer votre CV et lettre de motivation à l'adresse courriel : **recrutement@mutualite-71.fr**

Télécharger votre CV ou tout autre fichier utile à votre candidature. Taille maximale de fichier : 2 MB. Notre société recueille vos données afin de traiter votre demande. Conformément à la loi Informatique et libertés, vous bénéficiez d'un droit d'accès, de rectification et de suppression de vos données. Vous pouvez également vous opposer, à l'utilisation de vos données. Charte de confidentialité