

# Gérant de cuisine centrale (H/F)



Vous cherchez un métier qui a du sens et souhaitez contribuer à l'épanouissement et à l'inclusion des personnes en situation de handicap ? Rejoignez-nous !

L'ESAT accueille des personnes en situation de handicap (*déficience intellectuelle et psychique*) de 20 à 62 ans. L'E.S.A.T. favorise le développement de leurs aptitudes et compétences professionnelles et personnelles en utilisant comme support le travail (activités variées). L'ESAT représente un acteur économique à part entière, qui parvient à concilier les missions médico-sociales et les exigences professionnelles.

## Les missions :

- Vous gérez la production de 650 repas/jour (agrément 1 200 repas/jour) et participez au projet d'une nouvelle cuisine centrale à court terme (2 000 repas/jour).
- Vous encadrez 7 collaborateurs et 25 travailleurs en situation de handicap. Vous réalisez les entretiens individuels des salariés sous votre responsabilité et participez aux recrutements.
- Vous travaillez en collaboration avec le cadre « médico-social » afin de garantir le suivi et la réalisation des projets professionnels des travailleurs (gestion de parcours, adaptation des tâches à leur capacités, montée en compétences, veille au respect du règlement de fonctionnement, ...).
- Vous animez une démarche d'optimisation des processus de travail (organisation de travail efficace) et participez à l'amélioration de la qualité.
- Vous participez à l'élaboration du budget prévisionnel et vous suivez les états financiers mensuels afin de veiller à l'atteinte des objectifs.
- Vous participez à la définition annuelle des besoins en investissements de manière à mettre à disposition les équipements nécessaires à l'atteinte des objectifs.
- Vous gérez les commandes de denrées et consommables auprès des fournisseurs et les stocks de manière à garantir la maîtrise budgétaire.
- Vous élaborer des menus selon le plan alimentaire et le cahier des charges des clients
- Vous gérez la relation « client » (A.O., devis ponctuels, commissions repas, S.A.V., ...) et rôle d'interface avec le service comptabilité (facturation).
- Vous mettez en place, vous appliquez et faites appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité.
- Vous vous assurez de la maintenance des installations et du matériel, et vous traduisez auprès des équipes le sens des nouvelles décisions et menez une conduite de changement

## Le poste :

■ **CDI CADRE temps plein 39h**, embauche immédiate

📍 ESAT le Point du Jour, situé Chemin de Silvange – 57120 PIERREVILLERS

📅 Du lundi au vendredi (9h-17h, le mercredi 16h)

💰 Rémunération selon la grille cadre classe 3 CCN 66 (reprise d'ancienneté possible) :  
Entre 2829.60 € et 3621.88 € bruts mensuels + 238 € bruts d'indemnité Laforcade

## Conditions d'accès au poste :

- Expérience minimum requise de 5 à 10 ans dans des fonctions similaires
- Qualité managériale
- Sens des responsabilités, vision stratégique, gestion des priorités
- Organisé, rigoureux, réactif et méthodique
- Gestion du stress, capacité d'adaptation
- Qualité d'analyse et de synthèse
- Compétences culinaires
- Connaissances parfaites des normes et des règles d'hygiène de la cuisine collective, maîtrise des process de production et des équipements
- Permis B

## Les avantages :

- 👉 CSE (billetterie, chèques vacances...)
- 🏠 Prise en charge à hauteur de 50 % du montant de la mutuelle
- 📅 23 JRTT
- 🍽️ Repas sur place

Merci d'adresser votre candidature à l'attention de Madame Sabrina FRANTZ,  
Responsable de Développement des Ressources Humaines  
Par mail : [offredemploi@apeivo.fr](mailto:offredemploi@apeivo.fr)