Manager de Production

Restauration

Organiser la production de l'ensemble des produits destinés aux différents points de vente (Sandwiches, Croques, Plats chauds, Paninis, Salades, desserts ...)

- Formation et accompagnement des équipes
- Respecter les process de fabrication et les fiches techniques
- Assurer un contrôle qualité
- Prévoir les productions en fonction de l'activité
- Gérer la matière première
- Garantir le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Assurer le suivi des autocontrôles et le respect des normes HACCP en vigueur

Profil :

- Idéalement de formation cuisine
- Vous justifiez d'une expérience significative en encadrement d'équipe de production
- Vous êtes reconnus pour vos aptitudes managériales

Conditions :

- Le Jardin d'Acclimatation est ouvert 365 jours/an
- Travail les Week-ends, jours fériés et vacances scolaires
- CDI temps plein