



Appel à candidature Directeur (H/F) C.D.I. - Temps plein

La SCIC « L'Assiette Coopérative » recrute un·e Directeur·trice.

Ancienne cuisine centrale de l'Association Don Bosco, et acteur de l'Economie Sociale et Solidaire au sein de l'Union d'Economie Sociale SOLEKO, l'Assiette Coopérative s'est progressivement développée et intervient auprès de nombreux partenaires et clients du Nord-Finistère. Plus de 630 000 repas par an sont élaborés sur place et livrés quotidiennement aux établissements locaux des secteurs médico-sociaux, de l'insertion et de la petite enfance.

L'équipe de l'Assiette Coopérative (21 salariés) élabore et livre également sur demande des buffets et autres prestations culinaires événementielles (entreprises, collectivités, associations...).

MISSIONS

En qualité de Directeur·trice,

Vous représentez votre entreprise au sein de l'Union d'Economie Sociale (SOLEKO) au sein de laquelle vous coopérez avec l'ensemble des membres de cette dernière et êtes garant du parfait **respect de l'ensemble de l'organisation et des prestations délivrées auprès des établissements partenaires et clients**. Vous avez pour missions principales le pilotage de votre équipe, la gestion économique de votre site, la mise en projet et le suivi de vos interlocuteurs clients.

Dans ce cadre, vous :

- **Managez et animez quotidiennement une équipe** composée d'une diététicienne et d'une équipe de production organisée (responsable de production, cuisiniers, chauffeurs livreur...) en assurant un climat social serein dans la bienveillance.
- Assisté·e par un responsable de production et par une diététicienne, vous aurez comme **responsabilité la gestion d'exploitation du site** : planification, organisation et contrôle de la production et de la logistique.
- **Pilotez la gestion administrative et financière du site** : projection des budgets, tableaux de bord, tenue du compte d'exploitation, validation des factures, frais divers et de personnel...
- Encadrez le suivi clientèle de manière à atteindre les objectifs de satisfaction et de fidélisation de vos clients en assurant une **relation commerciale** pérenne et de qualité auprès de tous les acteurs en lien de près ou de loin avec le site de production.
- Veillez à l'**entretien et la maintenance des équipements de cuisine** ainsi que des bâtiments et proposer les investissements nécessaires ou les améliorations des installations
- Garantisiez le **respect de normes de sécurité, d'hygiène et d'équilibre alimentaire**, et celles relatives à la protection de l'environnement, en adéquation avec les exigences de l'organisation.
- **Assurez le lien avec les services RH et comptable de l'organisation** pour toutes les missions qui s'y rapportent.
- **Supervisez le service de logistique** dans un souci de performance qualitative et économique.



- **Etes force de proposition pour garantir durablement la qualité de la prestation et la sécurité à toutes les étapes de notre mission** : mettre en œuvre l'évolution de l'offre culinaire en associant les équipes référentes en associant tous les acteurs des établissements et partenaires autour du projet commun de la commission restauration.
- **Pilotez vos outils de communication** tels que les réseaux sociaux et le site de l'entreprise.
- **Veillez à la qualité globale de nos services** en restauration en participant et en animant les réunions de coordination.

COMPETENCES REQUISES ET CONDITIONS DE RECRUTEMENT

Votre profil :

Titulaire d'un **diplôme validé en hôtellerie et/ou restauration** (de niveau 7, type Master 2), vous justifiez d'une expérience similaire réussie dans le domaine de la restauration collective d'au moins de 5 ans.

Reconnu·e pour vos qualités managériales, vous êtes capable d'encadrer une équipe de 21 personnes.

Autonome, rigoureux·se, organisé·e et pédagogue, vous êtes reconnu·e pour votre capacité à animer et à fédérer vos équipes dans le respect de vos objectifs communs. Vous avez à cœur l'esprit d'équipe et la satisfaction clients. Avec vos aptitudes en communication, vous savez aussi bien échanger avec des équipes opérationnelles ou des clients.

Des compétences en matière commerciale sont également nécessaires pour réussir sur ce poste.

Vous maîtrisez les outils informatiques. Une bonne connaissance du logiciel FUSION, outil clé de l'organisation de l'Assiette Coopérative, serait appréciée.

Nous vous proposons :

- **Un CDI temps plein**
- Lieu d'affectation principale du poste : Saint-Thonan
- Convention collective : CCN 66
- Statut : Cadre forfait-Jours
- Avantages CSE
- Participation mutuelle.

Poste à pourvoir à compter du 13/05/2024.

Les candidatures (lettre + C.V.) sont à adresser au plus tard le 03/05/2024 à :

**Monsieur le Président de l'Assiette Coopérative
Zone de Croas Ar Nezig
29800 SAINT THONAN
rh@donbosco.asso.fr**