L'ADASMS RECRUTE POUR

Sa Cuisine Centrale Entreprise Adaptée

1 CHEF DE PRODUCTION (H/F)

CDI temps plein

Salaire selon CC de la restauration collective

Lieu : Puellemontier / **Permis B indispensable**

Capacité de production : Jusqu'à 3 500 repas/jour

CV et lettre de motivation avant le 21 juin 2025

à José RICHIER, Directeur Général de l'ADASMS : recrutement@adasms.fr

La Cuisine Centrale de l'ADASMS est une Entreprise Adaptée qui emploie une majorité de salariés en situation de handicap.

Votre poste

Sous la responsabilité du Directeur Général et de la Direction Adjointe de l'Entreprise Adaptée Cuisine Centrale, et en lien opérationnel étroit avec le Chef cuisinier et l'ensemble de l'équipe (une quinzaine de personnes), le(la) Chef(fe) de production joue un rôle essentiel dans la satisfaction de nos clients !

Profil recherché

Titulaire d'un diplôme en cuisine à partir d'un niveau BAC.

Polyvalent, vous avez 5 ans d'expérience minimum en cuisine et si possible en cuisine centrale.

Vous avez des connaissances en gestion financière et en planification/ logistique.

Vous maitrisez les outils informatiques et les logiciels métier. Vous savez être réactif et êtes capable d'adaptation.

Vous avez également :

- Un investissement personnel fort et le sens des responsabilités.
- Une aisance dans la communication avec des interlocuteurs variés (internes et externes).
- Un engagement dans la qualité du service rendu.
- L'esprit d'équipe et le goût du travail collaboratif.

Enfin, les règles HACCP et lves règles d'hygiène en restauration collective n'ont plus de secret pour vous !

Vos missions principales

Avec l'appui d'une assistance technique et de ressources internes vous :

- **Supervisez la production** culinaire jusqu'à la livraison sur les sites, en organisant, planifiant la fabrication et en accompagnant l'équipe, dans le respect des normes réglementaires
- **Interagissez** quotidiennement avec le chef de cuisine dans le partage de compétences et dans l'objectif constant de l'amélioration de la production
- **Participez à l'élaboration** des fiches techniques
- **Veillez à la qualité** gustative des prestations et à la satisfaction des clients
- **Venez en appui** de la Direction Adjointe dans l'organisation du travail des équipes
- **Maitrisez l'ensemble du processus des achats**, du choix des produits au passage des commandes, dans une gestion qualitative et raisonnée
- **Développez la dimension locale** des fournisseurs pour qu'ils répondent aux critères Egalim, climat résilience et développement durable
- **Êtes personne ressource** pour le magasinier (contrôle quantité, qualité, DLC) et le garant du stock et de son roulement
- **Gérez les indicateurs pertinents de coût** et de qualité, et rendez compte régulièrement à la Direction
- **Maitrisez le contrôle sanitaire** et veillez au respect des normes HACCP et du PMS

Pourquoi nous rejoindre

Nous vous proposons au sein de notre entreprise adaptée un environnement stimulant au service de missions d'intérêt général, au sein d'une équipe investie et solidaire.

Vous aimez les défis et vous voulez construire avec nous une cuisine centrale engagée et responsable, ce poste peut vous convenir.

03.25.04.21.45

recrutement@adasms.fr

10 rue de l'église, Puellemontier
52220 RIVES DERVOISES