

Le Bocal est un restaurant d'insertion qui valorise des excédents alimentaires et des produits en date courte.

Porté par la Régie de Quartier de Pierrefitte sur Seine - RAPID, le Bocal a vocation à devenir un lieu convivial, où les habitants peuvent déjeuner à petits prix. Des salariés en insertion sont embauchés et accompagnés sur des postes de commis et de serveur.euse, afin de leur permettre de trouver un emploi durable dans la restauration.

## **Le Bocal propose :**

- Tous les midis un menu à petit prix, équilibré et créatif, basé sur la collecte du jour.
- Un service de traiteur zéro déchet, avec des repas et des buffets servis dans des contenants consignés et réutilisables.

## **Ce afin de :**

- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Valoriser l'humain et accompagner à l'emploi les habitants du territoire

## **Missions régulières :**

Sous la responsabilité de la direction de RAPID et en lien avec le chef de cuisine, vous êtes responsable du restaurant et vous supervisez la production journalière et les prestations traiteurs.

Vous dirigez une équipe composée de salariés en insertion et les former au métier de la restauration.

Avec créativité, vous faites élaborer des menus adaptés à la collecte du jour.

- Assurer la production au quotidien : élaborer les menus, faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité, assurer le suivi du stock, planifier les horaires, répartir les tâches et s'adapter aux aléas. Faire assurer la qualité tout au long de la chaîne de production.
- Conception de la carte des prestations traiteur.
- Intégrer les nouveaux collaborateurs, les former et les accompagner dans le développement de leurs compétences.
- Être responsable des devis des prestations traiteurs
- Assurer les ouvertures et fermetures.
- Gérer une équipe et former les salariés : vous encadrez une équipe de salariés en insertion et les accompagner vers l'emploi. En collaboration avec la Conseillère d'Insertion Professionnelle, vous évaluez l'évolution du salarié dans un but de retour à l'emploi durable.
- Organiser et contrôler le travail des équipes tout en étant en capacité d'intervenir à chaque étape du service.
- Porter des valeurs écologiques et durables au sein de la cuisine : utilisation des invendus, priorité au végétal, réduction des déchets...

## **Profil recherché :**

- Diplômé.e niveau bac, master 2 – Formation Encadrant Technique appréciée
- Vous disposez d'une expérience confirmée du service et avez une bonne connaissance des attentes d'une clientèle.
- Vous avez un sens inné du service et une bonne présentation professionnelle. Vous vous caractérisez par votre dynamisme, votre aisance relationnelle, votre rigueur et votre souci du détail.
- Votre disponibilité et votre sens du service font de vous un manager charismatique qui sait motiver et accompagner ses équipes.
- Vous avez la passion des belles choses, le goût du travail soigné et souhaitez mettre votre passion au service d'une équipe dynamique
- Pédagogue, rigoureux.euse et organisé.e
- Vous êtes adaptable à tous types de public
- Détenteur.trice d'une formation HACCP inférieure à 3 ans, vous connaissez parfaitement les règles d'hygiène en cuisine.
- Vous avez des bonnes compétences en bureautique afin d'effectuer les tâches administratives.
- Idéalement vous possédez le Permis B

*Lieu de travail :* Le Bocal - Place Salvador Allende, Pierrefitte Sur Seine (93)

*Type de contrat :* CDI,

*Rémunération :* Selon profil entre 26K et 32k brut annuel

*Horaires :* 5j/7, service le midi uniquement, pas de coupure

*Date de début souhaitée :* Août 2022

Pour candidater : CV et LETTRE DE MOTIVATION par mail à [direction.rapid@gmail.com](mailto:direction.rapid@gmail.com) - Pour plus de renseignements : Contacter 0606579155