

# GESTIONNAIRE D'UNE UNITE DE PRODUCTION DE REPAS ET ACTIVITES ANNEXES

**Nous recherchons pour notre département Enfance et Hors-Foyer un gestionnaire des unités de production et ses activités annexes.**

Le gestionnaire du département est chargé de la gestion de la production des repas et sa distribution ainsi que la livraison d'autres denrées alimentaires à destination des écoles et crèches. Il assure également suivi de la production de deux restaurants d'entreprise.

- **Il effectue le suivi quotidien de la production.**
- **Il assure la coordination** de ces activités et est le référent auprès des associés.

Le nombre moyen de repas produits par jour est de 11.000. Ils sont livrés aux établissements scolaires et milieux d'accueil des communes associées (Ville de Bruxelles, Anderlecht, Auderghem, Berchem-Saint-Agathe, Evere, Jette, Molenbeek-Saint-Jean et Saint-Josse-ten-Noode).

## **Relations hiérarchiques :**

Placé sous la responsabilité de la direction générale, il gère une équipe de 50 travailleurs répartis sur les cuisines de Haren, Anderlecht et restaurants d'entreprise.

## **Mission :**

- **Il effectue le suivi quotidien de la production**, remise à température et livraison des denrées alimentaires à destination des écoles et des crèches, dans le respect des règles d'hygiène.
- **Il assure la coordination** des activités du site et est le référent auprès des associés.

## **ACTIVITÉS DU POSTE**

- Planifier et organiser l'ensemble d'activités (production, répartition, livraison, ...) tout en animant les équipes
- Gérer l'ensemble des ressources humaines (personnel administratif, cuisiniers, livreurs, magasiniers, ...)
- Garantir la qualité et l'efficacité des prestations fournies
- Mettre en place et/ou adapter l'organisation, les plannings de production, en fonction de l'évolution de l'activité, tout en tenant compte des normes de qualité, d'hygiène, et de sécurité
- Planifier et contrôler les résultats des projets et actions
- Recensement et analyse des besoins qualitatifs et quantitatifs
- Elaborer des menus avec les diététiciens et chef de production
- Valider les commandes de denrées alimentaires et/ou matériel du département
- Gestion des approvisionnements et des stocks
- Conduite opérationnelle des projets d'organisation dans le cadre des objectifs fixés par la direction
- Maîtrise des dépenses budgétaires
- En collaboration avec l'équipe technique, il établit les programmes de travaux et de renouvellement des équipements, s'assure de leur validation et du suivi de leurs réalisations
- Assure le suivi des enquêtes de satisfaction

## **PROFIL DU CANDIDAT**

- Bachelier en gestion d'entreprise, hôtelière ou similaire
- Expérience souhaitée de plus de 5 ans dans la gestion d'une grande cuisine de collectivité et ce au niveau administratif qu'opérationnel (plannings de production, horaires des équipes, suivi des commandes, conception des menus, ...)
- Langues : français et néerlandais

## COMPETENCES PARTICULIERES :

- Maîtrise des techniques culinaires
- Connaissance des normes HACCP et de la législation dans le milieu de la production en collectivité
- Bonne compétence dans la gestion de la logistique
- Aptitude au management des ressources humaines
- Sens de l'autorité et capacités relationnelles avérées
- Connaissance de la démarche qualité
- Connaissances budgétaires élémentaires
- Rigueur dans l'organisation du travail
- Bonne maîtrise de l'outil informatique (MS Office)
- Sens du travail en équipe
- Bonne adaptation aux rythmes et méthodes de travail divers et spécifiques
- Flexible
- Résistant au stress
- Autonome
- Communication
- Etre capable de :
  - Animer et manager des équipes
  - Concevoir, piloter et évaluer un projet
  - Mesurer des résultats et évaluer les performances individuelles et collectives
  - Organiser les activités et coopérer avec les différents intervenants
  - Evaluer, analyser les risques en hygiène et sécurité
  - Concevoir des indicateurs de fonctionnement et définir des actions correctives

## NOUS OFFRONS :

Un contrat à durée indéterminée à temps plein (38h/semaine)

Un salaire conformément au système d'échelle barémique du secteur public (Echelle A4 - montant mensuel brut de base = 3953,06 €) et avantages extralégaux.

Lieu de travail : Région bruxelloise.

### Intéressé(e) ?

**Veillez envoyer une lettre de motivation ainsi que votre CV à l'attention de Madame Soto (Directrice RH) à l'adresse mail : [ssoto@restobru.be](mailto:ssoto@restobru.be)**