**CHEF GERANT H/F**

**Thiais (94) – CDI à pourvoir de suite**

**Merci de déposer votre candidature de préférence, sur notre site Internet** [**www.dupont-restauration.com**](http://www.dupont-restauration.com)

**Votre mission :**

En secteur Médico-social, vous êtes responsable de votre site vous savez établir de bonnes relations avec vos clients et consommateurs en cherchant en permanence l’amélioration, tout en gérant le processus de production des repas et en assurant une prestation de qualité. Vous encadrez, formez, organisez et coordonnez le travail de votre équipe. Vous êtes en charge des approvisionnements et de la bonne gestion de vos denrées alimentaires. Vous êtes garant de l’atteinte des objectifs budgétaires et assurez la gestion administrative de votre établissement. Vous êtes enfin garant de la mise en œuvre et du respect des processus « Qualité » au sein de votre établissement (HACCP, certification…).

CDI – Temps complet à pourvoir dès que possible – 65 couverts/jour - 2300€ brut/mois X 13 mois

**Votre profil :**

De formation spécifique en restauration (CAP/BEP, Bac Pro ou BTS), vous possédez une expérience confirmée en cuisine et en management de la restauration de 1 à 2 ans. Disponibilité et rigueur sont des atouts. Maîtrise du fait maison, savoir-faire mixé et régimes spécifiques sont de réels atouts.

À compétences égales, priorité aux travailleurs handicapés et autres bénéficiaires de l'obligation d'emploi de l’article L. 5212-2 du code du travail.