

L'ASSOCIATION TREMPLIN RECRUTE

1 POSTE D'ANIMATEUR ATELIER RESTAURATION

- Poste à pourvoir immédiatement sous CDI Temps plein
- Poste basé à Bourg-en-Bresse
- Déplacements réguliers / un véhicule de service est mis à disposition
- Salaire : Cf. CCN Nexem des accords CHRS

Les +

- Une mutuelle employeur (60% pris en charge employeur)
- Acquisition 9 congés trimestriels (en sus des CP)
- Un restaurant d'entreprise
- Des œuvres sociales : chèques Cadhoc, chèques vacances, ...
- Un plan de Développement des Compétences ambitieux

En rejoignant nos équipes, vous serez acteur d'un projet solidaire, respectueux de l'humain et de l'environnement !

Vous avez pour mission d'accompagner, former, animer une équipe dans le respect de la politique et la stratégie de l'Association.

Missions principales

Sous la responsabilité opérationnelle des Chefs cuisiniers, l'animateur.trice atelier a pour missions :

- Soutenir la production de l'activité de la cuisine centrale et de l'AFPA
 - ✓ Préparer les menus / Gérer les commandes
 - ✓ Encadrer une équipe : animer l'équipe de salariés en insertion professionnelle en fonction des besoins en production
 - ✓ Former les salariés à la réalisation des productions en s'assurant de leur qualité gustative, de l'équilibre alimentaire et de leur réalisation dans les délais impartis jusqu'à la livraison client

Compétences et qualités requises

- Vous possédez une expérience significative en tant que Manager
- Votre rigueur, votre dynamisme et votre capacité d'animation d'équipe sont fondamentales
- Vous êtes doté.e d'une aisance relationnelle et d'une capacité d'écoute
- Vous utilisez les outils bureautiques,

Diplôme et expérience requis

- CAP/BP cuisine
- Expérience minimum 2 ans dans le management d'équipe significative

Adresser votre candidature au service RH à pcatalan@tremplin01.org