

Chef secteur cuisinier (H/F)

13015 Marseille [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 2400 / mois

L'entreprise

ACTUAL Avignon recrute pour son client un Chef Secteur cuisinier H/F

Pour toutes vos demandes , votre équipe de l'agence Actual d'Avignon et A2i composées de Micheline ,Aneta ,Agnès et Jeanna est à votre écoute, n'hésitez pas à appeler au 04.90.89.15.01 ou par mail à actual.avignon@groupeactual.eu

Le poste

Nous recherchons un / une Responsable de secteur:

Responsable d'un secteur géographique (département 84-06-83-04-13), vous suivez l'activité économique et commerciale des restaurants qui vous sont confiés. Vos missions sont les suivantes :

Garantir une prestation conforme aux engagements contractuels :

- Contrôler et faire contrôler les normes de qualité de l'entreprise,
- Faire respecter les règles d'hygiène relatives à l'HACCP,
- Veiller à la bonne réalisation des animations des restaurants,
- Analyser, proposer et veiller à la mise en place d'actions correctives,
- Assister aux commissions restaurant.

Assurer le suivi commercial :

- Être le/la garant(e) des contrats clients et de leur pérennité,
- Suivre l'évolution des contrats (avenants, révisions des prix),
- Rencontrer les Clients partenaires et assurer les compte-rendu de visite,
- Savoir proposer aux clients un élargissement de la gamme de service,
- Assurer les ouvertures ou les fermetures des sites.

Procéder au contrôle de gestion et au suivi administratif :

- Élaborer les budgets avec les Responsables de sites,
- Centraliser et analyser les résultats mensuels,
- Mettre en place les actions correctives et contrôler leur efficacité.

Assurer le suivi quotidien du personnel :

- Assurer la gestion quotidienne des effectifs (absences, RTT, vacances),
- Assurer le recrutement des salariés en collaboration avec le service RH et les responsables de site,
- Assurer l'intégration des nouveaux responsables de sites,
- Veiller à la détection des potentiels.

Le profil recherché

Vous êtes disponible, organisé(e), méthodique, autonome et maîtrisez les outils informatiques du Pack Office.

Fortes capacités relationnelles et d'animation, sens du service, gestionnaire confirmé, rigueur, aptitude à négocier, pédagogie et force de proposition, sont vos atouts pour réussir dans cette fonction. Votre réactivité et votre sens du service seront des éléments déterminants pour ce poste.

Une expérience dans un poste d'encadrement en restauration collective est nécessaire