

Chef gérant (H/F)

06000 Nice [Accéder à l'annonce en ligne](#)

CDI

Dès que possible

Temps plein

Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 2600 / Mois

L'entreprise

L'agence ACTUAL NICE recherche un Chef gérant (H/F) à Nice pour son client spécialiste dans la restauration collective.

Le poste

Vous êtes Responsable de la gestion d'un établissement ou d'un service de restauration collective, voici les tâches qui vous seront affectées:

- Participer et Contrôler les préparation des plats en mettant en œuvre les techniques et règles de fabrication culinaire
- Finition des plats et contrôler leur qualité
- Recruter et l'intégrer le personnel
- Organiser le travail de son équipe en adéquation avec la politique d'entreprise et en s'assurant du bon climat social
- Réaliser l'administration du personnel de son établissement (planning, contrat, pointage)
- Procéder aux achats des denrées alimentaires et des autres produits (vaisselle, verrerie, produits d'entretien...).
- Gestion de l'approvisionnement et des stocks
- Élaborer les menus, évaluer les prix de revient et fixer les prix des prestations
- Garant de la mise en œuvre des plans d'actions correctifs en cas d'anomalies en termes d'analyses bactériologiques.
- Assurer la qualité gustative des prestations et du respect des cahiers des charges contractuels (grammages, conditionnement, sélection des produits, présentation des mets, traçabilité).

Le profil recherché

Compétences requises :

Savoir-faire :

- Connaissances et expérience en restauration
- Maîtrise des techniques de management
- Maîtrise des règles de gestion
- Maîtrise des outils informatiques
- Connaissances de la législation du droit du travail
- Connaissances de la législation en termes d'hygiène/HACCP
- Notions de diététique et d'équilibre alimentaire

Savoir-être :

- Capacités à transmettre ses compétences
- Esprit de synthèse
- Esprit d'équipe
- Aisance relationnelle

Caractéristique:

- Salaire: 2600€/mois Brut
- Horaire: Planning à définir
- Avantage: Selon convention collective

Formation et expérience :

Ce métier est généralement accessible après une expérience confirmée dans le secteur de la restauration ou avec des formations spécifiques (CAP, BEP de restaurant, Bac professionnel, BTS hôtellerie restauration...).