



## **Chef.fe de production Traiteur**

### **“Le Moulin, cuisine artisanale et gourmande, équipe lyonnaise engagée”**

Depuis 2006, le Moulin propose à Lyon des repas faits-maison, équilibrés et gourmands. Les déjeuners sont servis dans les 2 boutiques lyonnaises, ou livrés au pied des bureaux en transport doux, grâce aux Charrettes (triporteurs à assistance électrique). Le Moulin propose également des prestations traiteur en entreprise : petits-déjeuners, plateaux-repas et cocktails.

Au-delà d'une entreprise de restauration, le Moulin est une aventure entrepreneuriale avec des valeurs fortes. Le projet du Moulin dépasse le bien-manger et l'écologie. L'ambition est de construire un modèle d'entreprise qui place l'humain au cœur. Depuis juillet 2022, Le Moulin est labellisé AB50% Restauration grâce à notre démarche d'achat toujours plus engagée.

#### **En chiffres :**

- 90 collaborateurs
- 2 établissements et 15 tournées de livraison
- plus de 8 000 repas servis chaque semaine
- un CA annuel de 4,5M€

Découvrez notre entreprise et nos valeurs : [www.lemoulin.fr](http://www.lemoulin.fr)

Dans le cadre du développement de l'activité BtoB, nous recrutons un.e chef.fe de production traiteur. Rattaché.e à l'équipe de direction, vous gérez l'ensemble de l'activité de production, préparation et conditionnement dans une démarche de recherche permanente de qualité et de performance.

Vous avez envie de vous investir dans un projet en croissance avec de forts enjeux de développement et de structuration. Vous avez envie de vous inscrire dans le déploiement de cette activité.

#### **MISSIONS :**

*Pour cela vous :*

#### **Structurez le fonctionnement et le développement de l'équipe production**

- Planifiez, assurez et supervisez la production quotidienne et exceptionnelle : anticiper les fluctuations (saisonniers, croissance, exceptionnelles), organiser les productions de veille et reprise de fermeture, les plannings et la gestion des équipes
- Gérez les imprévus et les aléas en mettant en place les actions nécessaires
- Garantissez le respect des règles d'hygiène et de sécurité dans les locaux : formation, suivi au quotidien, organisation des sessions de nettoyage
- Garantissez la qualité : assurer la formation, le suivi et la mise en place d'actions correctives si nécessaire

- Définissez et garantissez le respect des process par les équipiers (recettes, outils), coordonner la création et l'amélioration de ceux-ci
  - Imaginez, créez et déployez de nouveaux produits et gammes en lien avec la direction
  - Gérez les approvisionnements : commandes, réception, bonne rotation et sortie de nouveaux produits (méthode FIFO)
  - Suivez la performance : efficacité opérationnelle et qualité des activités
  - Portez le déploiement des projets du Moulin au sein de l'équipe Production
- **Assurez le suivi managérial de l'équipe production dans le respect des valeurs humaines :** respect, bienveillance, communication saine, inclusion des équipes
    - Garantissez la bonne circulation de l'information au sein de l'équipe
    - Assurez le suivi managérial des collaborateurs : entretiens de suivi individuel, recrutement, validation de période d'essai, suivi des heures...
    - Assurez la préparation et l'animation des réunions d'équipe hebdomadaires
    - Garantissez la qualité de l'accueil et de la formation sur le poste, assurer le suivi de formation
  - **Assurez la coordination de l'équipe production Traiteur avec les autres équipes du site.**

## COMPÉTENCES ET POSTURE PROFESSIONNELLE

Vous adhérez aux ambitions du projet, aux objectifs de performance économiques et sociétaux.

Vous êtes à l'écoute, bienveillant, exemplaire et faites preuve de courage et avez une capacité à fédérer.

Vous êtes rigoureux, créatif et en mesure de prendre des initiatives. Vous êtes doté d'une excellente aisance relationnelle et de communication . Vous savez déléguer et faites preuve de réactivité.

Vous avez un excellent sens de l'organisation et une très bonne capacité à accueillir et gérer les aléas et le stress.

Vous êtes titulaire d'un CAP/BEP/BAC PRO/ BTS hôtellerie-Restaurant, vous bénéficiez d'une expérience pouvant faire valoir d'une équivalence.

Vous avez une expérience dans le domaine de la restauration ou de traiteur événementiel et êtes formés aux règles HACCP et de sécurité.

*Lieu de travail : Lyon 9 Valmy, possible évolution sur Vaulx-en-velin la Soie*

*Statut assimilé cadre Agent de Maîtrise – forfait jour*

*Rémunération : 24-25K€ brut/an*

*Permis B indispensable*

Pour plus d'informations ou pour envoyer votre candidature (CV et lettre de motivation) : [rh@lemoulin.fr](mailto:rh@lemoulin.fr)