



**Second de cuisine Evènementiel -
Traiteur
Site de Valmy (Lyon 9)**

“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 (tripteurs 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 mai 2022, Le Moulin est labellisé AB50% Restauration grâce à notre démarche d'achat toujours plus engagée.

En chiffres :

- 80 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

Nous recrutons au poste de Coordinateur.trice Production traiteur/évènementiel (B2B) pour notre site de Valmy (déménagement prévu au 1er semestre 2024). Il.elle est garant.e de la qualité et du fonctionnement de la préparation des produits commandés. Il/elle est également garant.e des valeurs humaines, dans l'accompagnement et la prise de décision : respect, bienveillance, communication saine, inclusion des équipes.

La personne que nous recherchons est avant tout polyvalente sur ces différents sujets et aime travailler en équipe.

MISSIONS :

- **Structurer le fonctionnement et le développement de l'équipe production**
 - Superviser la production quotidienne et planifier la production exceptionnelle : anticiper les fluctuations (saisonniers, croissance, exceptionnelles), organiser les productions de veille et reprise de fermeture, les plannings et la gestion des équipes
 - Garantir la qualité : assurer la formation, le suivi et la mise en place d'actions correctives si nécessaire
 - Garantir le respect des process par les équipiers (recettes, outils), coordonner la création et l'amélioration de ceux-ci
 - Garantir la disponibilité des produits selon les besoins des différentes équipes en fonction des heures de livraison (grande amplitude horaire)
 - Garantir le respect des règles d'hygiène et de sécurité dans les locaux : formation, suivi au quotidien, organisation des sessions de nettoyage
 - Suivre la performance : efficacité opérationnelle et qualité des activités
 - Porter le déploiement des projets du Moulin au sein de l'équipe Production

- **Assurer le suivi managérial de l'équipe production dans le respect des valeurs humaines :** respect, bienveillance, communication saine, inclusion des équipes
 - Garantir la bonne circulation de l'information au sein de l'équipe
 - Assurer le suivi managérial des collaborateurs : entretiens de suivi individuel, recrutement, validation de période d'essai, suivi des heures...
 - Assurer la préparation et l'animation des réunions d'équipe hebdomadaires
 - Garantir la qualité de l'accueil et de la formation sur le poste, assurer le suivi de formation
- **Assurer la coordination de l'équipe production avec les autres équipes du site.**
- **Assurer la gestion des matières premières :**
 - Commander les produits en fonction des besoins en production
 - Suivi des DLC et de l'hygiène des lieux de stockage
 - Garantir une bonne relation avec l'ensemble de nos fournisseurs (grossistes, distributeurs, producteurs, artisans...)

COMPÉTENCES / QUALITÉS REQUISES :

- Gestion des priorités – sens de l'organisation et de l'anticipation
- Capacité à fédérer, aisance relationnelle et de communication
- Connaissance culinaire
- Attentifs aux détails
- Adaptabilité, forte appétence terrain
- Management d'équipe
- Sensibilité à la qualité/origine des produits bruts ou semi-transformés
- Expérience en production traiteur/événementiel serait un plus

Statut assimilé cadre – forfait jour

Salaire : 25k-26k brut annuel

Prise de poste : novembre 2023

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

LE MOULIN