



**Coordinateur.trice
adjoint.e production
Plats cuisinés
Site de Valmy**

Au Moulin, on a le goût des bonnes choses : cuisine de saison, faite maison bien sûr, et recettes créatives. Et le goût des engagements : label AB50%, approvisionnement local, entreprise d'insertion et entreprise de l'économie sociale et solidaire.

Depuis 2006, nous régalaons les lyonnais actifs avec des déjeuners gourmands et faits maison, livrés en transport doux aux pieds de leurs bureaux.

Et depuis 2010 nous proposons également nos services de traiteur évènementiel aux professionnels (petits déjeuners, plateaux-repas et cocktails).

Faites partie de l'aventure !

Un poste d'Adjoint.e en charge de la production des pâtisseries, quiches, sandwichs, de la mise en pot des plats cuisinés et de la préparation du picking salades est à pourvoir en CDI à temps plein sur notre site de Frères Lumière. Les adjoint.es sont au service de la qualité et du bon fonctionnement de l'organisation. Pour l'exercice de ses missions, il.elle doit avoir une bonne connaissance des missions de son équipe, des interactions entre ses différents membres et avec les autres équipes. Il travaille ainsi en lien étroit avec son équipe et le coordinateur.trice. Il.elle doit respecter le cadre de valeur dans son interaction avec ses collègues : respect, bienveillance, communication saine.

MISSIONS :

- Prendre part à l'activité :

- > Garantir la disponibilité des produits en adéquation avec les prévisions de vente et leur qualité
- > Prendre part à la production quotidienne : réaliser les pâtisseries, quiches, sandwichs, la mise en pot des plats cuisinés et la préparation du picking salades
- > Assurer la gestion des stocks des produits bruts : transmettre les besoins en matières premières suffisamment en amont, veiller à limiter le stockage de produits suite aux changements de carte.

- Organiser et encadrer :

- > S'assurer de la qualité et des délais de la production réalisée par l'équipe
- > Organiser l'activité : anticiper les volumes, prendre les mesures nécessaires et gérer les aléas

- > Répartir le travail au quotidien entre les équipiers en adéquation avec les besoins
- > S'assurer du respect des règles d'hygiène et de sécurité : suivi du plan de nettoyage
- > Participer à l'établissement des plannings par l'anticipation des contraintes de production et des rotations des produits

- Manager l'équipe :

- > Former les nouvelles recrues et réaliser un suivi opérationnel de chaque membre de l'équipe
- > Détecter les besoins de formation et organiser les formations nécessaires
- > Préparer et animer en lien avec le Coordinateur la réunion d'équipe hebdomadaire
- > Porter auprès des équipiers les projets et les décisions prises
- > Contribuer au recrutement des membres de l'équipe et à la préparation des bilans annuels

- Prendre part à l'amélioration continue :

- > Mener et participer à des projets d'amélioration continue, notamment mise à jour des outils de production : procédures, fiches recettes...
- > Accompagner les équipes dans les changements : communiquer, former, suivre la mise en place opérationnelle
- > Distiller la culture de l'amélioration continue au sein des équipes
- > Créer de nouvelles recettes en fonction des besoins de l'activité en suivant un cahier des charges précis communiqué par le.a coordinateur.trice production.

Cette description de poste n'est pas exhaustive et peut être amenée à évoluer.

COMPÉTENCES / QUALITÉS REQUISES :

- Gestion des aléas
- Aisance relationnelle et de communication
- Autonomie
- Regard aiguisé, exigence
- Gestion des priorités
- Connaissance du fonctionnement du Moulin

Statut Employé

Salaire : entre 2015€ et 2180€ par mois brut

Temps plein 33h/semaine en moyenne sur 4 jours payées 35h