



**Coordinateur.trice  
Adjoint.e Production  
pâtisserie traiteur  
Site du Grand plateau  
Villeurbanne**

**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 pâtisserie de notre activité traiteur est à pourvoir en CDI à temps plein sur notre site du Grand plateau Villeurbanne (quartier La Soie). 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 travaille ainsi en lien étroit avec ces derniers comme avec 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 :**

> Prendre part à la production quotidienne : réalisation quotidienne des pièces cocktails (tartelette aux fruits, choux garnies, mini tatin...), collation (madeleine, financier...), petit-déjeuner (brioche, cookies...) et plateaux repas (tatin revisité, banoffee, crumble...).

> 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.

> Assurer la gestion des stocks des produits finis : faire la rotation des produits frais et congelés, anticiper les productions pour lisser la charge de travail (limiter la mobilisation de ressources externes lors des fortes périodes) et répondre aux demandes clients facilement.

**- Organiser et encadrer :**

> S'assurer de la qualité et des délais de production

> 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 Responsable production la réunion d'équipe hebdomadaire
- > Porter auprès des équipiers les projets ou 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 les 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 responsable 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 2090€ et 2160€ par mois brut

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