



COORDINATEUR.TRICE DE PRODUCTION

“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 autour du bien-manger et de l'écologie. L'ambition est également de construire un modèle d'entreprise qui place l'humain au cœur.

Découvrez notre entreprise et nos valeurs : www.lemoulin.fr

Nous recrutons au poste de Coordinateur.trice Production sur notre site de Valmy pour un remplacement de congé maternité. 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 : performance et apprentissage, exigence et coopération.

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
 - Prendre part à la production quotidienne : cuissons, plats cuisinés, légumerie, pâtisseries, quiches, mise en pot des plats cuisinés et préparation du picking salades
 - Garantir la disponibilité des produits selon les besoins des différentes équipes (équipe Boutique et Charrette)
 - 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 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.



- **Animer l'équipe production dans le respect des valeurs humaines** : performance et apprentissage, exigence et coopération
 - Participer au recrutement et accompagner les nouvelles recrues : intégration et formation
 - Porter les décisions et projets auprès des collaborateurs et soutenir la circulation de l'information.
 - Identifier les besoins opérationnels en formation et contribuer à la montée en compétence des équipiers.
- **Insuffler une dynamique d'amélioration en continue** :
 - Identifier, avec les équipes, les dysfonctionnements, irritants et marges de progrès dans l'organisation du travail et les processus de production.
 - Animer une démarche d'amélioration continue en testant des solutions simples, pragmatiques et adaptées au terrain, puis en évaluant leurs effets.
- **Assurer la coordination de l'équipe production avec les autres équipes du site.**

COMPÉTENCES / QUALITÉS REQUISES :

- Qualification et expérience d'au moins 3 ans en tant que Chef de cuisine incluant du management d'équipe
- Gestion des priorités – sens de l'organisation et de l'anticipation
- Capacité à fédérer, aisance relationnelle et de communication
- Forte adaptabilité, forte appétence terrain
- Management d'équipe

Statut assimilé cadre – forfait jour - CDD de remplacement d'avril à octobre 2026 a minima

Salaire : 2300€ brut mensuel

Prise de poste : Avril-Mai 2026

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