

Chef de ligne en restauration (H/F)

44300 NANTES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

Notre client est un des leaders mondiaux de la restauration collective et des multiservices, est une référence dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement et de la santé.

Le poste

Nous recherchons un responsable de ligne en restauration.

Vos missions seront:

- * Gestion de la production culinaire : superviser et coordonner la production des plats en respectant les quantités, les délais et les normes de sanitaires en vigueur (HACCP)
- * Logistique et gestion des stocks: assurer la réception et stockage des produits alimentaires, optimisation des processus
- * Contrôle qualité: garantir la conformité des produits finis en terme de qualité en mettant en place des contrôles réguliers
- * Management: veiller à la bonne répartition des tâches et à l'efficacité de la production d'une équipe de 12 personnes.

Le profil recherché

Nous recherchons pour notre client un candidat avec les compétences suivantes :

- * Expérience en management d'équipe et en logistique
- * Capacité à gérer ses priorités
- * Sens de l'organisation
- * Expérience significative en restauration collective
- * Maîtrise des normes HACCP